

Rheinfränkisches Kochbuch
um 1445

Rheinfränkische Kochbuch (um 1445)
Text, Übersetzung, Anmerkungen und Glossar
von Thomas Gloning
Kulturhistorische Würdigung
von Trude Ehlert
im Auftrag von Tupperware Deutschland GmbH
Das Kochbuch ist Teil der rheinfränkischen Sammelhandschrift Ms. germ. fol. 244,
die in der Staatsbibliothek zu Berlin, Preußischer Kulturbesitz verwahrt wird
Die Abbildungen stammen aus dem Lehrbuch der Astrologie und Mantik
dieser Sammelhandschrift

Gesamtherstellung: Ludwig Auer GmbH, Donauwörth
ISBN 3-403-03131-4

Vorwort

Kochbücher, gleich welcher Epoche, verraten etwas vom Savoir-vivre einer Gesellschaft – mittelalterliche Kochbuchhandschriften zumal, denn sie vermögen Geschmack, Geruch und Ambiente einer fernen Zeit in Erinnerung zu rufen.

Wohl die prachtvollste unter den spätmittelalterlichen Kochbuchhandschriften ist die hier wiedergegebene Sammlung in der Handschrift Ms. germ. fol. 244, die sich heute in Berlin befindet. Entstanden in der Gegend um Mainz, wo Gutenberg eben den Buchdruck erfand, geschrieben in einer sorgfältigen Textura und zu Beginn jedes neuen Rezepts verziert durch eine mit Blattgold ausgelegte Initiale, macht diese Sammlung aus der Zeit um 1445 einen geradezu repräsentativen Eindruck. Sie ist eingereiht in einen mit zahlreichen farbenprächtigen Illustrationen geschmückten Sammelband, der sich zusammensetzt aus astronomisch-astrologischen Traktaten, einem Losbuch und Wahrsagerei, alle ebenfalls in deutscher Sprache, in einem Buch also, das natur- und geheimwissenschaftliche Kenntnisse an einen des Lateins wohl nicht kundigen Laien vermitteln wollte. Die Kochrezeptsammlung der Handschrift Ms. germ. fol. 244 ist damit ungewöhnlich und typisch zugleich: ungewöhnlich ist die hohe Qualität der Präsentation, typisch die Einbettung in einen – im Verständnis der damaligen Zeit – naturwissenschaftlichen Kontext.

Wer diese Rezepte zusammengestellt hat, wissen wir nicht, doch deutet das Überwiegen von Rezepten für fleischlose Gerichte, also von Fastenspeisen, auf einen geistlichen Auftraggeber hin, der sicherlich der Oberschicht zuzurechnen war – dafür spricht nicht nur die Verwendung teurer Importgewürze, wie Safran oder Pfeffer, das zeigt auch die luxuriöse Ausstattung der großformatigen Handschrift.

Tupperware Deutschland sieht es als angenehme Pflicht, mit dem Faksimile der Kochrezeptsammlung aus der Handschrift Ms. germ. fol. 244 die mit dem *Buoch von guoter spise* und dem Kochbuch des Meister Hanns begonnene Tradition der Veröffentlichung mittelalterlicher deutschsprachiger Kochrezeptsammlungen fortzusetzen. Dem interessierten Publikum und den Freunden unseres Hauses sei dieses weitere wichtige Dokument mittelalterlicher deutscher Küchenkultur und Lebensart gewidmet.

Dr. Hans Robert Adelmann

Tupperware®

Wiltu machen krepfelin in der vasten so nym nüß vnde fige
vnd stoß die cleine vndir ein ander vnd würtz iß nach
dinem willen vnd werme iß in oley vnd erwelle iß in eime
erhabendem deyge in crepfelin wise in einer pannen vnd gip
iß kalt vbir disch daz sint wol smacken krepfelin

Wiltu fladen in der vasten machen so nym allerley fischrogen
an barben rogen vnd stoß sie clein mit einwenig wiszes
meles daz iß werde als ein striben deyg vnd ferbe iß vnd guß iß
vff den fladen deyg vnd back yne in eime oben daz werden gar
schone vnd gude fladen

Wiltu velthuner in der vasten eßen so nym zwey ergraben
hültzer in der formen als ein raphune vnde nym fische
vnd du die hut vnd grete dauõ vnd hacke sie gar clein vnd worz
iß gar wol vnd drucke iß in die formen vnde sie iß da mit So ge
wynnet iß ein forme als ein rephune vnd salt iß dan braden vnd
mit hechten spicken so hastu ein gebraden raphun vnd ist gůde eßen

Auch machstu machen daz in waz formen du wilt und magstu auch
da von fullen fisch derme blasen und magen

Wiltu gebacken striben von fischen machen so nym welcherley
fische du wilt und du die hut und grete abe und hacke die
fische clein und rib dar under ein brosem brodes und wirtze iz wol
und strich iz mit eime nassen messer zu samen In der formen als
ein brot und lege iz in die panne und erwelle iz Darnach gip
yme ein forme als striben und du iz in eine spiz und spicke iz mit
hechte braden

Wiltu gebacken krepelin von fischen machen so nym fische
und du yme also davor stat und du czwenig winber dar in
und sint die fische groz sint So mache daz gederme und die magē
schon und kere sie vme und fulle sie mit dem gehecke und sut sie
und waz von dem gehecke ubir blybet daz mach zu samen und
welle iz ingent in und sut iz dan und gib iz mit den lebern und
mit den gebraten rucken in eyme gelen peffer so hastu ez gut essen

Wiltu machen ein roit muß von krebischen so nym krebez und
zug daz bose uz den augen und zuch auch den vadem uz dem
zagel und stoz daz ander gar wol und rib ein wiz broscham brots

dar vnder vnd trybe iß mit mylch dorch ein wyß duch vnd clopfe eyer
dar vnder vnd du iß in eyn panne so wirt ein recht roit muß dar uß
du magistu iß würtzen ob du wilt

Wiltu machen einen peffer an krebiße So nym recht gesoden kre
biß vnd du die schalen davon vnd breche die beyn davon Darnach
so nym ander krebiß vnd snyde die auch zu den augen abe vnd du die
magen dauß vnd siit die ~~magen~~ gar wol vnd slag sie dorch mit wyne
adir mit essige vnd bewortze sie vnd ferbe sie auch nach dinem willen
vnd mach also einen peffer mit den geschilten krebeßchen das ist ein frymde
essen

Wiltu machen gefult krebische so nym groß krebische vnd
du die schalen davon vnd als gantze vnd du daz innerst
daruß vnd wirff daz bose davon vnd hacke das vnder ein ander
vnd slage gebacken eyer dar vnder vnd wurtze iß vnd ferbe iß
vnd fulle die schale die schalen wider damit vnd stoß die scha
len vnder ein ander vn stoß sij an ein spisselin vnd brade sij uff
eine roist ber inder fasten so nym broßem brodes vor die
eyer vnd ander dinck daz zu der fasten gehoret vnd fulle sij damit

Wiltu zu sommer galrein ubir fische machen So behalt die

schippen von allen fischen vnd besunder von hechten vnd wan du
sulgen wilt So nym die schippen vnd du sie in ein wyß duchelgin
ader seckelgin vnd siude daz mit den fischen vnd so sie gesoden sint
so drucke daz seckelin uß vnd du wortze vnd saffran dar ane
vnd die ußgedrucket bruwe

Wiltu galreinen pulver machen So saltu nemen vil fisch
blasen vnd tzu hauff samenen vnd siude sie gar wol daz
sie sich czurtriben laßen vnd daz der bruwe wenig sy vnd setze iß
in ein geleset panne vnd laß iß erharten darnach stoß iß tzu pul
uer vnd wan du galrein machen wilt so nym des selben pulu
als hievorgeschriben ist mit der wagen Du salt nemen tzu yder
maß ein halb ein halb gedertet loit puluers

Wiltu ein pulver tzu galreinen Nym bonen erweiß ader wic
ken blut vnd derre daz ander lufft vnd pulvers vnd so du
ein galrein machen wilt so du des selben pulvers in ein deine
seckelin vnd sut iß mit den fischen vnd so sie gesoden sint so druck
daz seckelin uß vnd du wortz vnd saffran dar ane als du wilt vnd
nym tzu yder eyne maß des pulvers tzwey loit

Wiltu aber ein galrein machen so nym kelberin fuß vnd mach

die rein und sude sy als sere das das gebein abfalle und das sie sich
lassen zutriben als ein muss So guss is uss in ein sabir geschirre und
lass is ander lufft erherten als lyme und mach das zu polver unde
sultze da mit fische adir fleisch wan du wilt indem jar So bestet is
feste man mag is auch wol sultzen ubir ein jar adir zwei odir wan
man wil

Wiltu abir ein hart bestanden galrey machen in alle tage indem
jare So nym husen blasen davon bestet sy schon und hart
wan und wie dick man wil an allen zwyvel Auch sint alle fischblasen
gut in galreinen zubestehen

Wiltu abir galrein machen so lass dir machen ein geschirre von
erden das ubirglesset sy dar in guss die galrein im sommer und
grab das geschirre in die erde einer spannen dieff so bestet sy

Wiltu abir ein galrey machen von einer rechir so nym die hut und
bruwe das hare abe und mach sie gar suberlich und sude sy und
krymp sy zu samen dan zu snyde sy spannen lang und zweyer finger
breyt und mach ein gude sultze dar uss wol gestanden

Wiltu ein vigen bruwe machen so nym und stoss ye sess vygen

an eynen spiß und mach dir als vil du wilt unde siede sij in eime kessel
adir haben und nym win glych und giß iß dar an Darnach nym
pefferbrot und auch ein wenig wiß brodes darzu getreben und du iß
in die soppen von den vigen und honig und essig und slage iß durch ein
duch und beworze iß alles under ein ander und lege die vigen in ein
geschirre und giß iß darane und wan du iß an richten wilt So strau
we erwilte wimber als vil du wilt daruff

Wiltu machen ein mandel muß So nym mandelen und stoiß sij
wol und mache ein dicke mylch davon und slag sij durch ein duch
in ein panne und rip ein wenig wiß brodes dar under und giß ein wenig
wins dar ane und laß iß erwallen Darnach schnide iß in ein schep
und siehe daz wasser davon und richte iß langlecht an mit mandelkern
und giß auch mandelen mylch daruff als vil dich gut duncket

Wiltu machen ein lebermuß So nym ein hyrtze lebern und brait sij
unde snyt dan daz ußteyl abe und stoiß iß wol mit ruckeme brode
mit honig win und essig und trybe iß durch ein duch unde worze iß wol
unde erwelle iß so wirt iß swartze und gib iß kalt yn der leberen on salt
aber var die leber erwellen

Wiltu machen ein gebraden leber in peffer So nym ein frische lebern

vnd brait die als vor stunt vnd snyde daz ußerst abe vnd stoiß sie mit
ruckem brode vnd du bruwe daran vnd win adir essig vnde snyde die
leber zu snyden vnd lege sy in peffer vnde wurtze iß vnd erwelle iß in
einer pannen

Wiltu machen ein gebraten mylch So nym mylch vnd eyer glich
vil vnd slag daz faste vnder ein ander vnd du saltze vnde saffran
dar ane vnd du iß in einen hauen vnd setze den in einen siedendē kessel
so daz daz wasser nit inden hauen gee vnd laiß iß sieden biß iß hart wirt
vnd gib iß vor ein muß wiltu iß abir braden so schnide iß uff ein duch
vnd rnige daz duch vmb daz daz wasser uß gee so wirt iß hart als ein
kese darnach snyt daz zu schiben vnd brat die schiben uff eine rost vnd
beguß iß mit smaltze vnd sprewe wortze daruff

Wiltu machen ein cruselecht muß So nym eyer vnd mele vnde
mach einē harten deych dariß darnach mach den deyg zu dünnen
bleteren vnd bespree sie mit mele daz sie nit cleiben vnd winde
daz ubir ein ander vnd scharbe sie clein als der petersilge scharbet
darnach nym eyer milch vnd enwenig meles vnd mach ein dūne
wiß muß vnd laz iß erwallen vnd du daz gescharbte in daz muß
vnd laz iß erwallen vnd so du iß ane richtest so machestu iß mit
zucker bestrauwen

Wiltu machen ein holder muß So nym hulder plumen vnd milch
vnd sude die plumen da in wol darnach slach sie dorch ein
duch dan nym geriben semelen vnd eyer vnd mach ein muß
davon vnd wurtze iß ab du wilt

Wiltu machen ein lauchmuß So nym wyßen lauch vnd sude
den eins vinger lang vnd brat ine mit smaltze gar wol vnde
guß wasser dar ane vnd laiß iß erwallen vnde lege iß in ein syep
so get daz nasche herabe darnach so lege iß in eine hauen vnde guß
milche dar ane die mit wyßem brode dorch ein duch gezogen sy vnd
dů smaltze dar ane vnd sude iß mit swine fleische

Wiltu machen ein wachtel krut So nym wyn petersilige vnde
sude sy eingliddes lang vnde nym ein wachtel die wol intweyt
sy vnd daz des crudes zwivmit als vil sy als die wachtel groß ist vnd
sude iß in einem hauen vnder ein ander

Wiltu machen einen wachtel bry so nym ein adir wie vil du
wilt der wachtelen vnd sude sy in einem hauen darnach du
iß uß vnd sude hyrsen in der wachtelen bruwe vnd tuiste die wachtel
uff ey wilt vnd gib iß uff den selben brye

Wiltu machen ein
kurbes muss so nym kurbes und snide die ussersste hut da
von so das die kurbesse mit zu alt sin und bruwe sie in siedem wasser
und hacke sy dan clein und sude sy mit gudem kastrunem fleysch
unde wan sie schiere gesoden sint so nym das fleysche darus und
gusse milch darane und lass iss wol siden und gyp das fleische damit

Nym grundelen unde auch specke und snide den specke als lang
als die grundelen unde snide das alles mit ein ander dan gelichet
das alles grundelen

Wiltu machen ein gude gefulden worst so nym einen hunderen
darm von eime kalbe und schabe yn usser heissem wasser und
mache yne rein unde hacke die lunge und specke und wurtze iss wol
und fasse iss inden darme Auch so nympt man gern das hirn unde
eyer dotteren petersilige unde milch darzu so heist iss dan ein hyrn
worst darnach so sude sy und brade brade sy dan uff eime roist
und gib iss drocken ader mach iss in ein gele bruwe dar ubir ein
wenig wines und wortze iss

Wiltu einen kalbskop fullen unde braden so sude in wol darnach
briche yme die hyrnschalen und du gude wortze dar in und
guss heyss smaltze dar in und brat yne uff ein roist und gip iss heyss

Wiltu einen behenden guden kappus machen so grab mangolt uß
mit den worczelen und wesche daz gar süberlich unde siide iß in
gesalczem wasser in eime kessel biß daz iß gemich sij So zuge iß uß
und lege iß von ein ander uff ein schone bret adir duch und laß iß wol
kalten So du yme die ubirhnit abe und lege iß dan in eine geschirre
und du senff essig honig und saffran darczu so hastu einē guden kappuß

Den selben kappus magistu auch machen mit süßem puluer und
vigen da in sieden und win essig und ymber und mandelkeyne dar
uff strauwen und du magist auch mispelen beren und allerhande dar
in dune beide ruben snyde und kappuß

Wiltu ein rech leber machen So nym die leber und roist sij
adir siide sie gar wol und hacke sij darnach cleyn und stoiß
sij mit ruckem brode und du an die bruwe win essig und siide
das so wirt iß swarcze darnach hacke specke klein dar in unde
wan iß gar gesüdet so mach ein blat von eyeren In einer pannen
und wan du iß angerichtest so legestu daz selbe blat daruff

Wiltu machen ein dapworst von einer leberen so nym die leber
und hacke sij klein also grune und hacke eyer dar in und wißbroit
und wurcze iß vd' ferbe iß und wint iß in necze und brate iß

Wiltu machen ein leber sultze von
wechalteren vogelen so nym die vogel und berayt sie schone und
lasz die magen gantze dar in und erwelle sie in einer pannen mit
fleische briwe dar nach brait sie in smaltze So nym dan ein leber
von eime schaff odir von eime kalbe und stosz die wol und nym also
vil brots auch dar zu und gusz wenig wins unde essiges dar ane
und slach isz durch ein duche und wortze isz und verbe isz wol unde
laisz isz erwallen und gip die vogel daruff

Wiltu machen ein voreschen von eyme hasen So nym die lunge
die lebern die wiste die swantze von den hasen und sude isz
dem winfelecht und back den swantze mit wine adir mit essige und
sude isz damit und ein wenig briwe darane unde win und essig das
isz genug sy und hacke specke darin

Wiltu ein sultze zu einer gans machen so nym ein iunge gans
so sy ander wele sy und brat die gar schone Darnach so nym clobelauch
und wysz brot glich vil und stoisz das wol und gusz win dar ane
und essig und strich isz dar ane und wortze isz wol wan der saffran
benymet yme den gesmacke

W iltu ein fulle machen zu einer gans die da jung si vnd in der welle
si oder elter so luffe sie als ein hune vnd stoiz knobelauch vnd
peffer in eyme stein vnde fulle die gans da mit vnd auch mit wecholtern
beren vnd stoiz sie auch inwenig vnd hacke specke dar zu vnd die grune
wurtzer dar vnder als vil du wilt vnd fulle iz damit

W iltu machen gude salse zu eime lenden braden so brade yne schon
darnach so nym rucken broit essig vnd petersilge vnd stoiz daz gar
wol in eime morselstein vnd tribe iz dan sibir durch ein wyz duch
vnd gyb iz uber disse zu dem gebraten

W iltu pasteden machen So nym harten wol gewallen deig vnd
hacke ein iunge dube ein iung hune vnd guden specke snyde clein wor
ffellecht vnd lege daz in den deyg vnde wurtze iz wol vnd lege ein blat
von eimem eyer deyge darubir vnd backe iz dan in eimẽ offen

W iltu machen einen buben pulbe so nym eins kalbes zunge
vnd lungen vnd snyt die gar wol vnd snyt specke dar vnder vnde
hacke iz clein vnd slage eyer darane vnd saffran vnd peffer vnde
mach dan eyer bletere vnd bewelle iz dar in Vnd bestrych iz auzen
ende mit eyeren vnd back iz in smaltze

iltu machen krume kreppelin also roz ysen so nȳ gereben kese

vnd halb also vil meles vnd slag eyer dar in vnd wirke iz vnde snide iz vndir ein ander vnd walge iz uff eime brede vnd mach lang-stüczel vnd dünne vnd backe iz in vil smalczes dar nach slide iz in einer suffen vnd gyp iz zu dische

Wiltu machen einen heydenschen kuchen so mag eine dyg mit wieden eyeren so dü aller hartiste magist vnd verbe iz vnd welle iz zu dünen bladeren vnd back iz in smalcze vnd nym güten win vnd halb also vil honiges vnde erwelle iz mit ein ander vnd zuch das gebacken dar durch vnd bestrauwe iz wol mit guten winberen ab du wilt

Wiltu machen gulden snyden So nym eyer vnd dreen saffran vnd salcze vnd dowe iz vnd zuch die snyden da durch vnd backe sü vnd tu zucker dar uff vnd gyp salcze dar bij

Wiltu gebacken morach machen so nym dem morech vnd wesche sie schon vnde snyde die würczeln dauon vnd mach einen dünen deig von wyszem mele vnde guz ein wenig wins dar ane vnd ferbe iz vnd zuch die morach da durch vnd backe sü

Wiltu gebraden eyer backen
So nym eyer vnde brade die vnd nym ein wenig smalczes in ein päne das sie kume naß davon werde vnd brich die eyer uff mit eime messer an der spiczen uff das drittejl vnd guss die in päne vnd back sy

Wiltu machen ein gebackens von tzeger vnd kese, so mach
einen deig von mele vnd von tzeger gelich vnd slage eyer
dar in vnd verbe iz vnd daz der deyg dick sy darnach so nym einē
einen teller vnd du des teyges eins koch leffelvolle dar uff vnd
strich iz lengelecht mit einem messer dar abe in heyss smaltze.
so hastu schone gebacken kucheln die gyp mit zucker

Wiltu kruse eyer machen so brich die eyer ander grossen spitzen
uff vnd lere die schalen vnd nym ydel eyer dotteren vnde slag die
wol vnd du wurtze saffran vnd geschauffte petersilge adir selbe dar
in vnd wilte iz in einer pannen vnd hacke iz clein vnd du iz wider
in die schalen vnd stoss sie an ein spisselin vñ brat sie uff eȳ rost

Wiltu gebraden struben
machen so nym struben vnd hacke die clein. vnd sude sy in dicker
mylch vnd clopfe zwey eyer adir drii dar zu vnd ferbe iz vnd pulver
iz vnd so du iz an richten wollest so bestrauwe iz mit etwaz

Wiltu machen ein gebraten
muss so nym ydel eyer vnd also vil smaltzes vnde saltzes vnd
mach iz mit zu heiss vnd du iz in ein panne vnde brade iz dan

Wiltu machen ein
sulze zu huneren so nym alte hunere vnd bruhe sy von ein

ander vnd siude das gebrat dauon also daz die bein an ein ander
heften vnd zuhack daz gebrete vnd din brot specke vnd wurtze dar
under vnd lege iz widder an sin gebeyn vnd din die hut dar uber vnd
heffte sie zusamen daz sie sich mit strube vnd siude iz auch wol vnde
siubir vnd gyp iz mit der brune

Wiltu spin ferkelen wol vnd suber braden so nym eyer in smaltze
gerurt vnd hacke die lungen darunder vnd wurtze iz wol vnd fulle
iz damit vnde erwelle iz in einem kessel vnd brade iz dan in einem
spisse vnd zuch ynne ein worst nach der lenge durch den munt Auch
ist gut fullen mit wacholder vnd knobelauch der iz gern hat

Wiltu machen eine
Wischen sultze so nym zytige fischen vnde sy in einer pannen
mit ein wenig wins vnd mit essig vnd mit einer broschem brodes
vnd so iz gesoden ist so slage iz durch ein duch

Din vogel adir an hunre siude rechalter vogel gar wol in einer
pannen mit frischer fleysche bruwen vnd das sy dar in erwallen dar
nach roiste sie wol in smaltze Nu nym ein scheffen adir kelberin leber
vnde siude die vnd stoiz sie garclein mit also vil brodes vnd guz win
adir essig an sie beyde daran vnd zuge iz durch vnd wortz iz vnde

und verbeiß und laiß iß erwallen und gip die vogel darin

Wiltu iß abir gern suße eßen und so du ein gut tyl honges dar under nach dinem willen Dar in magistu geben rephuner vogelle zame huner gebraden und einen gepraten kop ein gebraden hirze leberen adir ander ding

Nim eßig wyn und honig und pefferbrot und stoiß under ein ander und slage iß durch und mach iß dunne und wirtze iß under erwelle iß und gib iß kalt ab du wilt Nim fische adir fleische adir wiltbrait gesodens adir gebradens darzu

Ein knobelauch galrat zu einer gans Nym ein junge gans vo' brade sy schon darnach nym knobelauch und wyß broit gelijch vil und stoiß das wol und du dan wyn eßig daran und honig under slage iß durch vorhin und magist iß bewortzen abe du wilt Jß ist abir nit gewonlich

Wer ein fulle nym specke und grune beren under wacholtern und petersilige gehackit und fulle sy mit zwibollen und peter silgen under speck adir wo mit du wilt

Nym clein torhin und snyde die knowe dar abe und guß dar ubir einen starken dyg und backe iß in vil smaltzes und mach die torhin dariß so wirt daz gebacken als iß pysten werden hoil und

bestrauwe sy mit zucker ab du wilt

Nyme semmel eyer dem worffelecht als specke und brat die in
smaltze butteren ader oley biß iß brune wirt und strauwe iß dan
uff muß ader bry als gruben Das ist hobelich in der fasten

Wiltu einen siren kappus
machen so nym siren heuen dyg darzu und gemalen senff ader
sude win ader wasser mit wynsteinen und laß daz luter werden unde
guß daz dar under mit rowen gehackten zwybollen

Nym win und honig glich vil
und erwelle iß und schume das wol darnach nym slehen dye
wol gereyget sin und lege sie dar in also gewirtzit Auch magistu
mispelen unde beren dar in gespicket geben mit wurtzen Und nym
so vil du an richtest So blibet dem gewirtziten sin crafft

Dv magist auch machen
sals von peterfilligen mit ruckem brode und dyg geslagen
mit essige die salse ist gut zu einem braden

Von grodigen slehen mach auch also ein salse von wildebern
mach auch also ein salse sude sy mit win und mit honig unde
mit essige und mit brode unde slage iß durg das iß dicke werde als
ein latwerge und wortze iß und slage iß uff ein bret das iß drucken
werde unde snide iß und wan du iß geben wilt so zu trybe iß mit
warmem win

Mach aber ein forme uber ein model wie du wilt uz einem deyge von eyeren und backe den ein wenig uff einem breyden dinge in einem oben das die forme der maz du haben wilt hart werde dan du das widder heruz dan nym ein wol gesoten gerstozzen hune und du dar in eyer wirtze und honig und slag das alles durch und du ye in ein forme als manich du machst einen leffel vol und setze die widder in den offen so wirt das uff gen unde wirt ein hoffelich essen

Nym vigen winbern unde honig hacke iz under ein ander myt wirtzen unde guden dingen und du iz in eyer unde hefte iz mit eime hultzen spizgin zu samen und backe iz in eime degel mit win das wirt hovelich

Slag ein gesoten hyrn myt eyeren und wissem brode dorch ein duch und siude daz mit feyster bruwe so wirt iz ein hyrn muz

Nym kirsen ader slehen myspelen ader waz von stein obizes ist und slag iz durch und brenge ein wenig honiges dar in und du iz zu dem fure in einen haffen und laiz iz dicke werden so wyrt von yderley ein besunder gut ezzen

Slag eyeren dorch mit wizzem brode und mit honige unde mit wirtzen und mit ezzige daz ist selzen

Ein gebackens von sieben farben bestrijch ein panne mit smalcz vnd slag das wiisz von eyeren dar in dem die mit burnen ane vnd ferbe ein yglichs eyes wysz mit einerley farben welch du wilt vnd wan du dan also gebeckest als vil du wilt so lege dan ye eins uff das ander vnd bestrijch die ende al vmb mit eime eyer dygelin vnd lege yne dan wider in die panne mit smaltze so wirt isz zu samen vnd ist houelich

Nym einen erwelten fische bij drin stucken grosz vnd das du wilt gesoden han das bewint mit eyme duchelin in essig ge neczet vnd lege den visch uff einen rost vnd begüsz das ander stuck mit smaltze vnd du ein melebly dar uff daz dritte laz sust braden

Nym gehackit druben
zwey adir dru eyer darzü geclopfet vnd siede isz in dicker mylch verbe isz vnd strauwe wurtze daruff

Stosz knobelauch peffer specke wecholter vnde ein bere myt enwenig brodes vnd triben vnd fulle da mit die gansz

Ein hoffelichs gebackens
mach uber ein forme uber ein model uber ein schussel adir becher adir waz du gern habist usz einem dyge von eyeren das den in einem kessin den twisz zweckly mdas l gebacken dan so du vorlin uff das zwecklyn vnd bestecke isz allenthalben vnd du

prunen ab was du wilt in das gekrüch

Nym baümnuß die wyl die schalen nit vahent an zu harten vnd durch stich sie mit eine sulen vnd lege sie ingesalzen wasser viiij tage So zuhet iß yme die bitterkeit uß dar nach wesche sie suber vnd sude sie mit win vnd honig garwol bestrauwe sij mit worzen vnder würze die bruwe auch vnd halt iß inder bruwe in eim gleßen geschirre also das die bruwe die nüße bedecken das sij nit schymelich werden Also bewürze mit muscaden kanel ader zymenrynden ader ander sust würze

Wiltu machen meydauwe mit eime lilachen vnd lege peterlyn samen dar in ein nacht ader einen dag vnd beyß yn dar in dan so nym bonen vnd stoiß sie zu puluer lege daz puluer war du wilt vnd werff den peterselgen samen dar in so wyst er

Das peterlin waß von stunt

Nim gebrantten win vnd lege peterlin samen dar in dry tag vnd sehe den samen in heiß esze ad' feiste erde


Januariuß

I. Text

285r ||1|| Wiltu machen kreppelin in der faſten ſo nym nüſʒ vnde fige*n* vnd ſtoſʒ die cleine vndir ein ander vnd würcʒ iſʒ nach dinem willen vnd werme iſʒ in oley vnd erwelle iſʒ in eime erhabendem deÿge in creppelin wiſe in einer pannen vnd gip iſʒ kalt ubir diſch daʒ ſint wol ſmacken kreppelin

||2|| Wiltu fladen in der faſten machen ſo nym allerley fiſchrogen an barben rogen vnd ſtoſʒ ſie clein mit enwenig wiſʒes meles daʒ iſʒ werde als ein ſtrüben deig vnd ferbe iſʒ vnd guſʒ iſʒ uff den fladen deig vnd back ÿne in eime oben daʒ werden gar ſchone vnd gude fladen

||3|| Wiltu felthuner in der faſten eſʒen ſo nÿm cʒweÿ ergraben hülcʒer in der formen als ein raphüne vnde nym fiſche vnd du die hut vnd grete dauo*n* vnd hacke ſie gar clein vnd worcʒ iſʒ gar wol vnd drucke iſʒ in die formen vnde ſüt iſʒ da mit So ge wÿnnet iſʒ ein forme als ein rephune vnd ſalt iſʒ dan braden vnd mit hechten ſpicken ſo haſtu ein gebraden raphün vnd iſt fro*m*de eſʒen
285v Auch machſtu machen daʒ in waʒ formen du wilt vnd magiſtu auch da von fullen fiſch derme blaſen vnd magen

||4|| Wiltu gebacken ſtrüben von fiſchen machen ſo nym wilcherley fiſche du wilt vnd du die hüt vnd grede abe vnd hacke die fiſche clein vnd rijb dar vnder ein broſʒem brodes vnd würcʒe iſʒ wol vnd ſtrijch iſʒ mit eime naſſen meſſer cʒü ſamen Jn der formen als ein brot vnd lege iſʒ in die panne vnd erwelle iſʒ Darnach gijp yme ein forme als ſtrüben vnd du iſʒ in eine*n* ſpiſʒ vnd ſpicke iſʒ mit hecht braden

||5|| WJltu gebacken kreppelin von fiſchen machen ſo nym fiſche vnd du yne alſo dauor ſtat vnd du ey*n*wenig winber darin vnd ſint die fiſche groſʒ So mache daʒ gederme vnd die mage*n* ſchon vnd kere ſie v*m*me vnd fulle ſie mit dem gehecke vnd ſüit ſie vnd waʒ von dem gehecke ubir blybet daʒ mach cʒü ſamen vnd welle iſʒ irgent in vnd ſüt iſʒ dan vnd gib iſʒ mit den leberen vnd mit den gebraten rucken in eyme gelen peffer ſo haſtü ey*n* gut eſʒen

II. Übersetzung

||1|| Willst du kleine Krapfen in der Fastenzeit machen, dann nimm Nüsse und Feigen, stoße beides zusammen klein und würze es nach deinem Geschmack. Erhitze es in Speiseöl, und laß es danach (als Füllung) in einem aufgegangenen Teig in der Pfanne aufwallen in der Art, wie man kleine Krapfen macht. Serviere es kalt. Dies sind wohlschmeckende kleine Krapfen.

||2|| Wenn du Fladen in der Fastenzeit machen willst, dann nimm Rogen von mehreren Fischarten, es sollte aber kein Barbenrogen dabei sein. Zerkleinere das mit etwas feinem Mehl, so daß es wie ein Straubenteig wird. Färbe es, gieße es auf den (schon vorbereiteten) Fladenteig und backe das alles in einem Ofen. Es werden sehr schöne und gute Fladen.

||3|| Wenn du Rebhühner in der Fastenzeit essen möchtest, dann nimm die zwei Teile einer Holzbackform, welche innen die Gestalt eines Rebhuhns haben. Nimm Fische, ziehe ihnen die Haut ab und entferne die Gräten. Hacke sie ganz klein und würze es kräftig. Drücke diese Masse in die Holzform und siede es damit, dann bekommt es die Form eines Rebhuhns. Danach sollst du es braten und mit Hechtstücken spicken. Auf diese Weise bekommst du ein gebratenes Rebhuhn. Es ist ein ungewöhnliches Gericht.
Diese Masse kannst du auch in anderen Formen, die dir gefallen, zubereiten, und du kannst sie auch verwenden, um (ausgenommene) Fische, Därme, Blasen und Mägen zu füllen (oder: um Fischdärme, Fischblasen und Fischmägen zu füllen).

||4|| Wenn du gebackene Strauben aus Fischen machen willst, dann nimm Fische deiner Wahl, ziehe ihnen die Haut ab und entferne die Gräten. Hacke die Fische klein und reibe Brotkrume darunter. Würze es kräftig, und schiebe es mit einem nassen Messer glatt zusammen, so daß es die (längliche) Form eines Brotlaibs bekommt. Lege es in die Pfanne und erhitze es (aber nur soviel, daß die Masse noch formbar bleibt). Danach forme es wie Strauben (also wie eine Schraube oder wie ein Korkenzieher). Stecke es an einen Spieß und spicke es mit Fleischstücken vom Hecht.

||5|| Wenn du kleine gebackene Krapfen von Fischen machen willst, dann nimm Fische und verfahre mit ihnen, wie im vorigen Rezept beschrieben ist (d. h. ziehe ihnen die Haut ab, entgräte sie, hacke sie klein usw.), und gib zusätzlich auch einige Rosinen darunter. Wenn die Fische groß sind, dann säubere die Därme und die Mägen, stülpe das Innere nach außen, fülle sie mit dem Gehackten und siede sie dann. Was von dem Gehackten übrig bleibt, das presse zusammen, rolle es in einem beliebigen Teig ein und siede es dann. Serviere es zusammen mit den Lebern und mit den gebratenen Rückenstücken in einer Pfeffer/Safran-Soße. Dies ist ein schmackhaftes Gericht.

||6|| Wiltu machen ein roit müſʒ von krebiſchen ſo nym krebeſʒ vnd cʒüg daʒ boſe uſʒ den augen vnd cʒuch auch den vadem uſʒ dem cʒagel vnd ſtoſʒ daʒ ander gar wol vnd rijb ein wijſʒ broſcham brots **286r** dar vnder vnd trybe iſʒ mit mẏlch dorch ein wijſʒ düch vnd cloppe eyer dar vnder vnd dü iſʒ in eyn panne ſo wirt ein recht roit müſʒ dar uſʒ du magiſt iſʒ würcʒen ob du wilt

||7|| Wiltu machen einen peffer an krebiſʒe*n* So nẏm recht geſoden krebiſʒ vnd du die ſchalen dauon vnd briche die beẏn dauon Darnach ſo nym ander krebiſʒ vnd ſnẏde die auch cʒü den aügen abe vnd du die magen dauſʒ vnd ſüt die gar wol vnd ſlag ſie dorch mit wyne adir mit eſʒige vnd beworcʒe ſie vnd ferbe ſie auch nach dinem willen vnd mach alſo einen peffer mit den geſchilten krebeſchen daʒ iſt ein frymde eſʒen

||8|| Wiltu machen gefult krebiſche ſo nẏm groſʒ krebiſche vnd du die ſchalen dauon vnd als gancʒe vnd du daʒ jnnerſt daruſʒ vnd wirff daʒ boſe dauon vnd hacke das vndir ein ander vnd ſlage gebacken eyer darvnder vnd wurcʒe iſʒ vnd ferbe iſʒ vnd fulle die ſchale*n* widder damit vnd ſtoſʒ die ſchalen vnder ein ander vn ſtoſʒ ſij an ein ſpiſſelin vnd brade ſij uff eime roiſt ⟨A⟩ber in der faſten ſo nẏm broſʒem brodes vor die eẏer vnd ander dinck daʒ cʒu der faſten gehoret vnd fulle ſij damit

||9|| WJltu cʒu ſommer galrein ubir fiſche machen So behalt die **286v** ſchüppen von allen fiſchen vnd beſünder von hechten vnd wan du ſülcʒen wilt So nẏm die ſchüppen vnd du ſie in ein wẏſʒ düchelgin adir ſeckelgin vnd ſüde daʒ mit den fiſchen vnd ſo ſie geſoden ſint ſo drücke daʒ ſeckelin uſʒ vnd dü worcʒe vnd ſaffran dar ane vnd die üſʒgedrücket bruwe

||10|| WJltu galreinen puluer machen So ſaltu nemen vil fiſch blaſen vnd cʒü haüff ſamenen vnd ſüde ſie gar wol daʒ ſie ſich cʒurtriben laſʒen vnd daʒ der brüwe wenig ſij vnd ſecʒe iſʒ in ein geleſet panne vnd laſʒ iſʒ erharten darnach ſtoſʒ iſʒ cʒü puluer vnd wan du galrein machen wilt ſo nẏm des ſelben pulu*er* als hieuorgeſchriben iſt mit der wagen Du ſalt nemen cʒu yder maſʒ ein halb gederret loit puluers

||11|| *A*bir ein puluer cʒu galreinen Nym bonen erweiſʒ adir wicken blut vnd derre daʒ an der lüfft vnd puluers vnd ſo du ein galrein machen wilt ſo du des ſelben puluers in ein cleine ſeckelin vnd ſut iſʒ mit den fiſchen vnd ſo ſie geſoden ſint ſo druck daʒ ſeckelin uſʒ vnd du worcʒ vnd ſaffran dar ane als du wilt vnd nym cʒü ẏder eyn*r*e maſʒ des puluers cʒwey loit

||6|| Wenn du ein rotes Mus von Krebsen machen willst, dann nimm Krebse, entferne das Ungenießbare im Augenbereich und ziehe auch den Faden aus dem Schwanz (d. h. entferne auch den Darm vom Schwanz her). Zerkleinere den Rest gründlich (durch Stoßen in einem Mörser) und reibe weiße Brotkrume darunter. Presse es zusammen mit Milch durch ein weißes Tuch, schlage Eier darunter und gib es in eine Pfanne, dann wird ein schönes rotes Mus daraus. Wenn du willst, kannst du es noch würzen.

||7|| Wenn du Krebse mit einer Pfeffersoße machen willst, dann nimm gut gesottene Krebse, entferne die Schalen und brich die Beine und Scheren ab. Danach nimm andere Krebse und schneide ihnen die Köpfe ab, entferne die Eingeweide und siede diese Krebse gut. Passiere sie mit Wein oder mit Essig durch und würze sie. Färbe sie auch, wie du es gerne haben willst. Auf diese Weise machst du eine Pfeffersoße zu den ausgebrochenen Krebsschwänzen. Das ist ein ungewöhnliches Gericht.

||8|| Wenn du gefüllte Krebse machen willst, dann nimm große Krebse und entferne die Schalen auf eine Art und Weise, daß sie ganz bleiben. Nimm die inneren Teile heraus, und wirf alles weg, was ungenießbar und schädlich ist. Zerhacke das Krebsfleisch und vermische es dabei, schlage in der Pfanne gegarte Eier dazu, sodann würze und färbe es. Fülle die Schalen dann wieder damit und füge jeweils zwei gefüllte Schalen zusammen und stecke sie an ein Hölzchen. Brate sie dann auf einem Rost. – In der Fastenzeit allerdings verwende Brotkrume anstelle der Eier und entsprechende andere Zutaten, die in der Fastenzeit erlaubt sind, und fülle die Schalen damit.

||9|| Wenn du im Sommer eine Sülze über Fische machen willst, dann bewahre die Schuppen von allen Fischen auf, vor allem aber die von den Hechten. Wenn du dann eine Sülze zubereiten willst, dann nimm die Schuppen und gib sie in ein weißes Tüchlein oder ein weißes Säcklein. Siede das zusammen mit den Fischen, und wenn die Fische gar gesotten sind, dann presse das Säcklein aus und gib Würze, Safran und die ausgepreßte Brühe an die Fische.

||10|| Wenn du ein Pulver herstellen willst, mit dem man Sülze zubereiten kann, dann mußt du viele Fischblasen zusammensammeln und sie ziemlich stark kochen, so daß sie sich zerreiben lassen und so daß nur wenig Brühe dabei entsteht. Gib es dann in eine glasierte Pfanne und laß es darin hart werden. Stoße es danach zu Pulver. Wenn du schließlich eine Sülze zubereiten willst, dann wiege von dem Pulver, dessen Zubereitung soeben beschrieben wurde, ab, soviel du benötigst: Zu jeder Maß Sülze mußt du ein halbes Lot von dem getrockneten Pulver nehmen.

||11|| Ein weiteres Pulver für Sülzen – Nimm Bohnen-, Erbsen- oder Wickenblüten, trockne sie an der Luft und stoße sie (dann) zu Pulver. Wenn du eine Sülze machen willst, dann gib etwas von dem Pulver in ein kleines Säcklein und siede es zusammen mit den Fischen. Wenn sie gar gesotten sind, dann presse das Säcklein aus und gib Würze und Safran hinzu, wie es deinem Geschmack entspricht. Nimm zu jeweils einem Maß (der Flüssigkeit, in der die Fische gesotten werden) zwei Lot von dem Pulver.

||12|| WJltu abir ein galrein machen ſo nẏm këlberin fuſʒ vnd mach 287r die rein vnd ſude ſij als ſere daʒ daʒ gebein ab falle vnd das ſie ſich laſʒen cʒürtriben als ein muſʒ So guſʒ iſʒ uſʒ in ein ſubir geſchirre vnd laſʒ iſʒ an der lufft erherten als lyme vnd mach daʒ cʒu poluer vnde ſulcʒe da mit fiſche adir fleiſch wan du wilt in dem jar So beſtet iſʒ feſte man mag iſʒ auch wol ſulcʒen ubir ein jarȩ adir cʒwei odir wan man wil

||13|| WJltu abir ein hart beſtanden galrey machen in alre hicʒe in dem iare So nym huſen blaſen davon beſteet ſij ſchon vnd hart wan vnd wie dick man wil an allen cʒwẏuel Auch ſint alle fiſchblaſen gut in galreinen cʒu beſtehen

||14|| WJltu abir galrein machen ſo laſʒ dir machen ein geſchirre von erden daʒ ủbirgleſet ſij dar in gủſʒ die galrein cʒu ſommer vnd grab daʒ geſchirre in die erde einer ſpannen dieff ſo beſteet ſij

||15|| Wiltu abir ein galrey machen von einre rechủt ſo nym die hủt vnd brủwe das hare abe vnd mach ſie gar ſuberlich vnd ſude ſij vnd krẏmp ſij cʒủ ſamen dan cʒu ſnyde ſij ſpannen lang vnd cʒweyer finger breẏt vnd mach ein gude ſủlcʒe dar uſʒ wol geſtanden

||16|| WJltủ ein vigen bruwe machen ſo nym vnd ſtoſʒ ẏe ſeſʒ vygen 287v an eynen ſpiſʒ vnd mach dir als vil du wilt vnde ſude ſij in eime keſſel adir haben vnd nẏm win glijch vnd gủſʒ iſʒ dar an Darnach nym pefferbroit vnd auch enwenig wiſʒ brodes darcʒu getreben vnd dủ iſʒ in die ſoppen von den vigen vnd honig vnd eſʒig vnd ſlage iſʒ dorch ein duch vnd beworcʒe iſʒ alles vnder ein ander vnd lege die vihen in ein geſchirre vnd gủſʒ iſʒ darane vnd wan dủ iſʒ an richten wilt So ſtrau we erwilte winber als vil dủ wilt daruff

||17|| WJltu machen ein mandel muſʒ So nẏm mandelen vnd ſtoiſʒ ſij wol vnd mache ein dicke mẏlch dauon vnd ſlag ſij dorch ein dủch in ein panne vnd rijp enwenig wiſʒ brodes dar vnder vnd guſʒ enwenig wins dar ane vnd laſʒ iſʒ erwallen Darnach ſchudde iſʒ in ein ſẏep vnd ſijhe daʒ waſſer dauon vnd richte iſʒ langlecht an mit mandelkern vnd guſʒ auch mandelen mẏlch darủff als vil dich gủt dủncket

||18|| WJltu machen ein lebermuſʒ So nẏm ein hẏrcʒe lebern vnd brayt ſij vnde ſnẏt dan daʒ ủſʒ⟨er⟩ teẏl abe vnd ſtoiſʒ iſʒ wol mit ruckeme brode . mit honig win vnd eſʒig vnd trẏbe iſʒ dorch ein duch vnde worcʒe iſʒ wol vnde erwelle iſʒ ſo wirt iſʒ ſwarcʒe vnd gib iſʒ kalt cʒu der leberen du ſalt abir vor die leber erwellen

||12|| Willst du eine andere Sülze machen, dann nimm Kalbsfüße, säubere sie gründlich, siede sie so stark ab, daß sich die Knochen vom Rest leicht lösen lassen und daß sie (die Kalbsfüße oder nur die Knochen) sich zerkleinern lassen wie zu einem Brei. Gieße es dann in ein sauberes Gefäß, laß es an der Luft hart werden wie Leim und mache es dann zu Pulver. Damit kannst du zu jeder Jahreszeit eine Sülze aus bzw. zu Fisch oder Fleisch machen, es wird schön fest werden. Man kann mit dem Pulver auch zu einem späteren Zeitpunkt Sülze bereiten, in einem oder zwei Jahren oder wann man gerne möchte.

||13|| Willst du eine andere Sülze von fester Konsistenz in jedweder Hitzeperiode des Jahres machen, dann nimm Hausenblase, davon geliert die Sülze zuverlässig schön und wird ohne Probleme fest, wann immer und wie oft man will, ohne jeglichen Zweifel. Auch taugen alle anderen Fischblasen dazu, Sülzen zum Gelieren zu bringen.

||14|| Willst du auf eine weitere Art Sülze machen, dann laß dir ein irdenes Gefäß machen, das glasiert ist. In dieses Gefäß gieße im Sommer die Sülze und vergrabe das Gefäß die Spanne einer Hand tief in der Erde, dann geliert die Sülze und wird fest.

||15|| Willst du eine weitere Art von Sülze machen aus einer Rehhaut, dann nimm die Haut, brühe die Behaarung davon ab und säubere sie gründlich. Siede sie, falte sie zusammen und zerschneide sie dann in Stücke von einer Handspanne Länge und von zwei Fingern Breite. Mache eine gute Sülze daraus, die leicht geliert und schön fest wird.

||16|| Willst du eine Feigen-Würzbrühe machen, dann nimm jeweils sechs Feigen und stecke sie an einen Spieß. Mach dir so viele Spieße davon, wie du willst, und siede sie in einem Metallkessel oder einem irdenen Gefäß (mit einer ausreichenden Menge Wasser) und gieße dann die gleiche Menge Wein daran. Nimm danach Pfefferkuchen und auch etwas Weißbrot dazu, zerkleinere es, gib es in die Feigenbrühe und gib auch Honig und Essig hinzu. Passiere das alles (d. h. die Brühe mit den Zutaten, aber nicht die Feigen) durch ein Tuch und vermische alles gut mit Gewürz. Lege die Feigen in eine Schüssel und gieß die Brühe daran. Wenn du es anrichten willst, dann streue Rosinen, die kurz aufgekocht wurden, darauf, soviel du willst.

||17|| Wenn du ein Mandelmus machen willst, dann nimm Mandeln und zerstoße sie gründlich und mache eine zähflüssige Mandelmilch davon. Passiere sie durch ein Tuch in eine Pfanne, reibe etwas Weißbrot hinein, gieße etwas Wein hinzu und laß es aufkochen. Schütte es danach in ein Sieb und laß die Flüssigkeit davon abtropfen. Richte die verbleibende Masse in länglicher Form an, garniere es mit Mandelkernen und gieße zusätzlich noch Mandelmilch darüber, soviel du für richtig erachtest.

||18|| Wenn du einen Leberbrei machen willst, dann nimm eine Hirschleber und brate sie. Schneide dann den äußeren Teil weg und zerstoße den im Mörser zusammen mit Roggenbrot, Honig, Wein und Essig. Passiere das alles durch ein Tuch und würze es gut. Laß es aufkochen, dann wird es schwarz. Richte diesen Brei kalt mit der Leber an. Die (gebratene) Leber selbst mußt du aber vor dem Anrichten (nochmals) erhitzen.

||19|| WJltu machen ein gebraden leber in peffer So ným ein friſche leberen 288r vnd brait die als uor ſtait vnd ſnýde daʒ ŭſʒerſt abe vnd ſtoiſʒ ſie mit ruckem brode vnd du brŭwe daran vnd win adir eſʒig vnde ſnyde die leber cʒu ſnyden vnd lege ſij in peffer vnde wŭrcʒe iſʒ vnd erwelle iſʒ in einer pannen

||20|| WJltu machen ein gebraten mylch So ným mylch vnd eyer glijch vil vnd ſlag daʒ faſte vndir ein ander vnd du ſalcʒe vnde ſaffran dar ane vnd du iſʒ in einen hauen vnd ſecʒe den in einen ſiedende*n* keſſel ſo daʒ daʒ waſſer nit in den hauen gee vnd laiſʒ iſʒ ſieden biſʒ iſʒ hart wirt vnd gib iſʒ vor ein mŭſʒ wiltu iſʒ abir braden ſo ſchŭdde iſʒ uff ein duch vnd ringe daʒ duch vmb daʒ daʒ waſſer uſʒ gee ſo wirt iſʒ hart als ein keſe darnach ſnýt daʒ cʒŭ ſchiben vnd brat die ſchiben uff eime roſt vnd begŭſʒ iſʒ mit ſmalcʒe vnd ſprewe worcʒe daruff

||21|| WJltu machen ein crŭſelecht mŭſʒ So ným eýer vnd mele vnde mach eine*n* harten deych darŭſʒ darnach mach den deýg cʒu du*n*nen bleteren vnd beſpree ſie mit mele daʒ ſie nit cleiben vnd winde daʒ ubir ein ander vnd ſcharbe ſie clein als der peterſilge ſcharbet darnach ným eyer milch vnd enwenig meles vnd mach ein du*n*ne wiſʒ mŭſʒ vnd laſʒ iſʒ erwallen vnd du daʒ geſcharbte in daʒ mŭſʒ vnd laʒ iſʒ erwallen vnd ſo dŭ iſʒ ane richteſt ſo macheſtŭ iſʒ mit cʒŭcker beſtraŭwen

288v ||22|| Wiltu machen ein holder muſʒ So ným hulder plumen vnd milch vnd ſude die plumen da in wol darnach ſlach ſie dorch ein duch dan ným gereben ſemelen vnd eýer vnd mach ein muſʒ dauon vnd wŭrcʒe iſʒ ab du wilt

||23|| Wiltu machen ein lauchmuſʒ So ným wýſʒen lauch vnd ſn⟨i⟩de den eins vinger lang vnd brat ine mit ſmalcʒe gar wol vnde guſʒ waſſer dar ane vnd laiſʒ iſʒ erwallen vnde lege iſʒ in ein ſýep ſo get daʒ naſche herabe darnach ſo lege iſʒ in eine*n* hauen vnde guſʒ milche dar ane die mit wyſʒem brode dorch ein duch gecʒogen ſij vnd dŭ ſmalcʒe dar ane vnd ſude iſʒ mit ſwine*m* fleiſche

||24|| WJltu machen ein wachtel krŭt So ným wýn peterſelige vnde ſn⟨i⟩de ſy ein gliddes lang vnde ným ein wachtel die wol intweýt ſij vnd daʒ des crŭdes cʒwirnit als vil ſij als die wachtel groſʒ iſt vnd ſude iſʒ in einem hauen vnder ein ander

||25|| Wiltu machen einen wachtel brý ſo ným ein adir wie vil du wilt der wachtelen vnd ſude ſij in einem hauen darnach du iſʒ ŭſʒ vnd ſŭde hýrſen in der wachtelen brŭwe vnd roiſte die wachtel uff ey*m* roiſt vnd gib iſʒ uff den ſelben brýe

||19|| Wenn du eine gebratene Leber in einer Pfeffersoße machen willst, dann nimm eine frische Leber und brate sie auf dieselbe Weise, wie vorher beschrieben ist. Schneide das Äußere ab und stoße es mit Roggenbrot klein, gib Brühe daran und Wein oder Essig, schneide die Leber in Scheiben und lege sie in eine Pfeffersoße. Würze sie und laß das alles in einer Pfanne aufkochen.

||20|| Wenn du gebratene Milchschnitten machen willst, dann nimm Milch und Eier zu gleichen Teilen, schlage das gründlich untereinander und gib Salz und Safran hinzu. Fülle das alles in ein irdenes Gefäß und setze dieses in einen Metallkessel mit siedendem Wasser, so daß das Wasser nicht in das irdene Gefäß läuft. Laß es in dem Kessel sieden, bis der Inhalt des irdenen Gefäßes fest wird. Du kannst es so schon als ein Mus reichen. Wenn du es aber braten willst, dann schütte es auf ein Tuch und wringe es in dem Tuch, so daß die Flüssigkeit heraus geht. Es wird dann fest wie ein Käse. Schneide es danach in Scheiben, brate die Scheiben auf einem Rost, gieße Fett darüber und streue Gewürz darauf.

||21|| Wenn du einen gekräuselt aussehenden Brei machen willst, dann nimm Eier und Mehl und bereite einen festen Teig davon. Verarbeite den Teig danach zu dünn ausgerollten Teigstücken und bestreue diese Teigstücke mit Mehl, damit sie nicht kleben. Rolle sie eng übereinander ein und hacke bzw. schneide sie klein wie das Kleingehackte von Petersilie. Nimm danach Eier, Milch und etwas Mehl und mache daraus einen dünnen weißen Brei. Laß diesen Brei aufkochen und gib den klein gehackten (bzw. den in kleine Stücke geschnittenen) Teig in den Brei und laß es erneut aufkochen. Und wenn du es anrichtest, dann kannst du es mit Zucker bestreuen.

||22|| Wenn du ein Holundermus machen willst, dann nimm Holunderblüten und Milch und koche die Blüten gründlich in der Milch. Passiere sie danach durch ein Tuch, dann nimm geriebene Semmeln und Eier und mache alles zusammen zu einem Mus. Wenn du willst, kannst du es noch würzen.

||23|| Wenn du ein Lauchgemüse machen willst, dann nimm weißen Lauch und schneide den in fingerlange Stücke. Brate ihn im Fett gut an und gieße dann Wasser dazu, laß es aufkochen und lege es dann in ein Sieb, dann tropft die Flüssigkeit davon ab. Lege es danach in ein irdenes Gefäß und gieße Milch hinzu, die zusammen mit Weißbrot durch ein Tuch getrieben wurde. Gib auch Fett hinzu und siede es zusammen mit Schweinefleisch.

||24|| Wenn du ein Wachtelkraut machen willst, dann nimm Wein und Petersilie und schneide (das Kraut und) die Petersilie in Stücke, so lang wie ein Fingerglied. Nimm dann eine Wachtel, die sauber ausgenommen sein soll. Nimm doppelt so viel Kraut wie die Wachtel groß ist. Siede das alles untereinander in einem irdenen Gefäß.

||25|| Wenn du einen Brei zu Wachteln machen willst, dann nimm eine Wachtel oder wieviel du willst und koche sie in einem irdenen Gefäß. Nimm die Wachtel(n) danach heraus und koche Hirse in der Brühe, in der die Wachtel(n) gekocht wurde(n). Röste die Wachtel(n) auf einem Rost und richte sie zusammen mit dem soeben erwähnten Hirsebrei an.

289r ‖26‖ Wiltu machen ein kürbes muſʒ ſo nym kürbes vnd ſnide die vſʒerſte hüt da von ſo das die kürbeſʒe nit cʒü alt ſin vnd brüwe ſie in ſiedem waſſ*er* vnd hacke ſij dan clein vnd ſude ſij mit gudem kaſtrünem fleyſʒ vnde wan ſie ſchiere geſoden ſint ſo nym daʒ fleyſche darüſʒ vnd güſʒe milch darane vnd laſʒ iſʒ wol ſijden vnd gyp daʒ fleiſche damit

‖27‖ Nym gründelen vnde auch ſpecke vnd ſn⟨i⟩de den ſpecke als lang als die gründelen vnde ſude das alles mit ein ander dan gelichet daʒ alles gründelen

‖28‖ Wiltu machen ein güde gefalden worſt ſo nym einen hinderen darm von eime kalbe vnd ſchabe yn üſʒer heiſʒem waſſer vnd mache yne rein vnde hacke die lünge vnd ſpecke vnd würcʒe iſʒ wol vnd faſʒe iſʒ in den darme Auch ſo nympt man gern daʒ hirn vnde eyer doteren peterſilige vnde milch darcʒu ſo heiſt iſʒ dan ein hyrn wornſt darnach ſo ſude ſij vnd brade ſij dan üff eime roiſt vnd gib iſʒ drocken adir mach iſʒ in ein gele bruwe dar übir ein wenig wines vnd worcʒe iſʒ

‖29‖ Wiltu einen kalbſcop fullen vnde braden ſo ſude in wol darnach briche yme die hyrnſchalen vnd dü gude worcʒe dar in vnd güſʒ heyſʒ ſmalcʒe dar in vnd brat yne uff ey*m* roiſt vnd gip iſʒ heyſʒ

289v ‖30‖ Wiltü einen behenden guden kappus machen ſo grab mangolt uſʒ mit den worcʒelen vnd weſche daʒ gar ſüberlich vnde ſüde iſʒ in geſalcʒem waſſer in eime keſſel biſʒ daʒ iſʒ genüch ſij So cʒuge iſʒ uſʒ vnd lege iſʒ von ein ander uff ein ſchone bret adir düch vnd laſʒ iſʒ wol kalten So du yme die übirhüt abe vnd lege iſʒ dan in eine geſchirre vnd du ſenff eſʒig honig vnd ſaffran darcʒu ſo haſtu eine*n* güden kappuſʒ

‖31‖ den ſelben kappus magiſtu auch machen mit ſüſʒem püluer vnd vigen da in ſieden vnd win eſʒig vnd winber vnd mandelkerne dar uff ſtraüwen vnd du magiſt auch miſpelen beren vnd allerhande dar in düne beide rüben ſnydde vnd kappuſʒ

‖32‖ Wiltu ein rechleber machen So nym die leber vnd roiſt ſij adir ſüde ſie gar wol vnd hacke ſij darnach cleyn vnd ſtoiſʒ ſij mit rückem brode vnd dü an die brüwe win eſcʒig vnd ſude das ſo wirt iſʒ ſwarcʒe darnach hacke ſpecke klein dar in vnde wan iſʒ gar geſüdet ſo mach ein blat von eyeren Jn einer pannen vnd wan du iſʒ angerichteſt ſo legeſtü daʒ ſelbe blat darüff

||26|| Wenn du ein Kürbismus machen willst, dann nimm Kürbisse und schneide die zähe äußere Schale weg. Achte darauf, daß die Kürbisse nicht zu alt sind. Brühe sie kurz in siedendem Wasser, hacke sie danach klein und siede sie dann mit gutem Hammelfleisch. Wenn die Kürbisse fast gar gesotten sind, dann nimm das Fleisch wieder heraus, gieße Milch hinzu und laß es gut fertigkochen. Richte es dann zusammen mit dem Hammelfleisch an.

||27|| Nimm Gründlinge und Speck, schneide den Speck in Streifen, die genauso lang sind wie die Gründlinge und siede alles zusammen, dann sieht es so aus, als wären es lauter Gründlinge.

||28|| Wenn du eine Wurst mit einer guten Füllung machen willst, dann nimm den hinteren Teil eines Kalbsdarmes und kratze ihn mit heißem Wasser aus und reinige ihn gründlich. Hacke eine Lunge (die Lunge des Kalbes?) und Speck und würze alles gut. Fülle es dann in den Darm. Eine beliebte Füllung ist es auch, wenn man das Hirn, Eierdotter, Petersilie und Milch dafür verwendet. Das nennt man dann eine Hirn-Wurst. Danach siede die Wurst und brate sie dann auf einem Rost. Du kannst sie trocken, also ohne Soße, auftragen, oder richte es mit einer gelben Soße an und gieße ein wenig Wein darüber und würze es anschließend noch.

||29|| Willst du einen Kalbskopf füllen und braten, dann siede ihn gut, brich ihm danach die Hirnschalen auf und fülle kräftige Gewürze hinein. Gieße danach heißes Fett hinein und brate den Kalbskopf dann auf einem Rost. Trage ihn heiß auf.

||30|| Willst du ein wohlschmeckendes und gutes Kraut zubereiten, dann grabe Mangold samt den Wurzeln aus und reinige alles sauber, siede es in gesalzenem Wasser in einem Kessel, bis es genug gekocht hat. Dann ziehe die einzelnen Blätter heraus und lege sie gesondert auf ein sauberes Brett oder Tuch und laß es völlig erkalten. Entferne ihm dann die äußeren Blätter und lege es dann in eine Schüssel. Mache es mit Senf, Essig, Honig und Safran an, dann wird es ein wohlschmeckendes Kraut.

||31|| Dasselbe Kraut kannst du auch zubereiten, indem du es mit süßem Gewürzpulver und Feigen im Kochwasser siedest. Gib danach Weinessig hinzu und streue Rosinen und Mandelkerne darüber. Du kannst auch Mispeln, Birnen und allerlei andere Zutaten mit hinein tun und nicht nur das Mangold-Kraut, sondern auch Schnitze von der Runkelrübe verwenden (von welcher Mangold der Blatt-Teil ist).

||32|| Willst du eine Rehleber zubereiten, dann nimm die Leber und röste oder siede sie gründlich, hacke sie danach klein und zerstoße sie dann (im Mörser) zusammen mit Roggenbrot. Zu der (beim Braten bzw. Sieden entstandenen oder der beim Zerstoßen hinzugefügten) Brühe gib Weinessig und siede das, dann wird es schwarz. Hacke danach Speck klein und gib es dazu. Wenn das alles fertig gesotten ist, mache in einer Pfanne einen dünnen Eierkuchen, und wenn du es (schließlich) anrichtest, dann lege (zum Schluß) diesen dünnen Eierkuchen darauf.

||33|| Wiltu machen ein clapworſt von einer leberen ſo nym die leber vnd hacke ſij clein alſo grune vnd hacke eÿer dar in vnd wiſʒbroit vnd wurcʒe iſʒ vnd ferbe iſʒ v*nd* wint iſʒ in necʒe vnd brate iſʒ

290r ||34|| Wiltu machen ein lebe̊r ſulcʒe von rechaltern vogelen ſo nym die vogel vnd bereÿt ſie ſchone vnd laſʒ die magen gancʒe dain vnd erwelle ſie in einer pannen mit fleiſche brüwe dar nach brait ſie in ſmalcʒe So nẏm dan ein leber von eime ſchaff odir von eime kalbe vnd ſtoſʒ die wol vnd nym alſo vil brots auch darcʒu vnd guſʒ wenig wins vnde eſʒiges dar ane vnd ſlach iſʒ durch ein duche vnd worcʒe iſʒ vnd verbe iſʒ wol vnde laiſʒ iſʒ erwallen vnd gip die vogel darüff

||35|| WJltu machen ein voreſʒen von eÿme haſen So nym die lunge die leberen die wüſte die ſwancʒe von den haſen vnd ſn⟨i⟩de iſʒ clein würfelecht vnd †back den ſwancʒe† mit wine adir mit eſʒige vnd ſude iſʒ damit vnd dü wenig bruwe darane vnde win vnd eſʒig das iſʒ genüg ſij vnd hacke ſpecke daran

||36|| WJltu ein ſulcʒe cʒü einer gans machen ſo nym ein junge gans ſo ſij an der wele ſij vnd brat die gar ſchone Darnach ſo nym clobelauch vnd wÿſʒ brot glijch vil vnd ſtoiſʒ das wol vnd guſʒ win dar ane vnd eſcʒig vnd ſtrijch iſʒ dar ane vnd worcʒe iſʒ wol wan der ſaffera*n* beny*m*met yme den geſmacke

290v ||37|| Wiltu ein fulle machen cʒu einer gans die da jung ſij vnd in der welle ſij odir elter ſo lufft ſie als ein hune vnd ſtoiſʒ knobelauch vnd peffer in eÿme ſtein vnde fulle die gans da mit vnd aüch mit wecholtern beren vnd ſtoiſʒ ſie auch inwenig vnd hacke ſpecke darcʒu vnd du grune winber dar vnder als vil du wilt vnd fulle iſʒ damit

||38|| WJltu machen gude ſa⟨l⟩ſʒe cʒu eime lenden braden ſo brade yne ſchon darnach ſo nym rucken broit eſſig vnd peterſilge vnd ſtoiſʒ daʒ gar wol in eime morſelſtein vnd rijbe iſʒ dan ſubir dorch ein wyſʒ duch vnd gÿb iſʒ ubir diſſe cʒu dem gebraten

||33|| Wenn du eine Presswurst aus einer Leber machen willst, dann nimm die Leber und hacke sie klein, solange sie frisch (roh) ist, hacke auch (gekochte) Eier und Weißbrot darein, würze es und färbe es, schnüre es dann in ein Netz ein und brate es.

||34|| Willst du eine Lebersoße machen zu Krammetsvögeln, dann nimm die Vögel und reinige sie gründlich, laß die Mägen vollständig darin, laß sie (zunächst) in einer Pfanne mit Fleischbrühe aufkochen und brate sie danach im Fett. Sodann nimm eine Leber von einem Schaf oder von einem Kalb, zerstoße sie gründlich (im Mörser), und nimm auch die gleiche Menge Brot dazu. Gieße ein bißchen Wein und Essig daran und passiere dann das alles durch ein Tuch. Würze es und färbe es, laß es dann aufkochen und lege dann die vorher zubereiteten Vögel hinzu.

||35a|| Willst du ein Vorgericht vom Hasen bereiten, dann nimm die Lunge, die Leber, die Baucheingeweide und die Schwänze von den Hasen, und schneide es in kleine Würfel. Backe den Schwanz [siehe Anm. und die korrigierte Version 35b] mit Wein oder mit Essig und siede es damit. Gib etwas Brühe hinzu und Wein und Essig, so daß es ausreichend (flüssig) ist und hacke Speckwürfel daran. – ||35b|| (*Korrigierte Version; siehe Anm.*) Möchtest du ein Vorgericht vom Hasen bereiten, dann nimm die Lunge, die Leber und die Baucheingeweide von den Hasen und schneide es in kleine Würfel. Fange das Blut des Hasen in einem Gefäß mit Wein oder mit Essig und siede die Hasenteile darin. Gib etwas Brühe hinzu und Wein und Essig, so daß es ausreichend (flüssig) ist und gib gehackte Speckwürfel daran.

||36|| Willst du eine würzige Soße zu einer Gans machen, dann nimm eine junge Gans, die gut im Futter ist und brate sie kunstgerecht. Nimm dann Knoblauch und Weißbrot zu gleichen Teilen, zerkleinere es gründlich im Mörser, gieße Wein und Essig hinzu und passiere es in das Gefäß mit der Gans. Würze es gut (mit Safran), denn der Safran nimmt dem Knoblauch den eindringlichen Geschmack.

||37|| Willst du eine Füllung zubereiten für eine Gans, dann nimm eine Gans, die jung und gut im Futter sein soll oder auch etwas älter, und hebe die Haut wie bei einem Huhn ab (so daß zwischen Fleisch und Haut Zwischenräume für die Füllung entstehen). Zerstoße Knoblauch und Pfeffer in einem Steinmörser, und fülle die Gans (unter der Haut) damit und auch mit (ebenfalls zerkleinerten) Wacholderbeeren. Stopfe diese Füllung auch ins Innere der Gans, und hacke (vorher) Speck dazu und grüne, also ungetrocknete Weinbeeren, soviel du möchtest, und fülle dann die Gans damit.

||38|| Willst du eine schmackhafte Soße zu einem Lendenbraten machen, dann brate ihn gut, nimm dann Roggenbrot, Essig und Petersilie und zerstoße das gut in einem Steinmörser. Passiere es dann gründlich durch ein weißes Tuch. Gib es, wenn du es an der Tafel aufträgst, zu dem Braten hinzu.

||39|| Wiltu baſteden machen So nym harten wol gewallen deig vnd hacke ein junge dube ein jung hune vnd guden ſpecke ſnyde clein wor ffellecht vnd lege daʒ in den deýg vnde wurcʒe iſʒ wol vnd lege ein blat von einem eýer deýge darubir vnd backe iſʒ dan in eine*m* offen

||40|| Wiltu machen einen buben pulbe ſo ným eins kalbes cʒunge vnd lungen vnd ſnýt die gar wol vnd ſnýt ſpecke dar vnder vnde hacke iſʒ clein vnd ſlage eyer darane vnd ſaffran vnd peffer vnde mach dan eyer bleter vnd bewelle iſʒ dar in vnd beſtrijch iſʒ an dem ende mit eyeren vnd back iſʒ in ſmalcʒe

||41|| ⟨W⟩iltu machen kru*m*me kreppelin alſo roſʒ yſen ſo ny*m* gereben keſe
291r vnd halb alſo vil meles vnd ſlag eýer dar in vnd würcʒe iſʒ vnde ſude? iſʒ vndir ein ander vnd walge iſʒ uff eime brede vnd mach lang ſtüċʒel vnd du*n*ne vnd backe iſʒ in vil ſmalcʒes dar nach ſüde iſʒ in einer ſuffen vnd gyp iſʒ cʒu diſche

||42|| Wiltü machen einen heýdenſchen kuchen ſo mag eine*n* deyg mit ýdelen eyeren ſo dü aller harteſte magiſt vnd verbe iſʒ vnd welle iſʒ cʒü du*n*nen bladeren vnd back iſʒ in ſmalcʒe vnd nym güten win vnd halb alſo vil honiges vnde erwelle iſʒ mit ein ander vnd cʒuch das ge backen dar dürch vnd beſtrauwe iſʒ wol mit güten winberen ab du wilt

||43|| Wiltu machen gulden ſnýdden So ným eýer doderen ſaffran vnd ſalcʒe vnd cloppe iſʒ vnd cʒuch die ſnýden da dorch vnd backe ſij vnd du cʒucker dar uff vnd gýp ſalcʒe darbij

||44|| Wiltu gebacken morach machen ſo nym clein morech vnd weſche ſie ſchon vnde ſnyde die büċʒelin dauon vnd mach einen du*n*nen deig von wýſʒem mele vnde guſʒ enwenig wins dar ane vnd ferbe iſʒ vnd cʒüch die morach da durch vnd backe ſij

||45|| Wiltu gebraden eýer backen ſo nym eyer vnde brade die vnd ným einwenig ſmalcʒes in ein pa*n*ne das ſie küme naſʒ davon werde vnd brich die eýer uff mit eime meſſer an der ſpicʒen uff das dritte teil vnd guſʒ die in ⟨die⟩ pa*n*ne vnd back ſij.

‖39‖ Willst du Pasteten machen, dann nimm einen festen und gut ausgewellten (oder: zur Pastetenform gewölbten) Teig. Zerhacke eine junge Taube und ein junges Huhn, schneide dann guten Speck in kleine Würfel und lege das alles in den Teig. Würze es gut und lege ein dünn ausgewelltes Stück von einem Eierteig darüber (oder: als Teigdeckel über die Pastete) und backe es dann in einem Ofen.

‖40‖ Wenn du einen Bubenpfulben (eine gefüllte Teigtasche) machen willst, dann nimm die Zunge und die Lunge von einem Kalb, schneide sie fein klein, schneide auch Speck darunter und hacke es klein. Schlage dann Eier dazu und würze es mit Safran und Pfeffer. Mache dann dünn ausgewellte Teigstücke aus Eierteig und rolle die Füllung darin auf (oder: schlage die Füllung darin ein). Bestreiche die (zusammengedrückten) Enden mit Ei (damit die Tasche nicht aufgeht) und backe es dann im Fett.

‖41‖ Willst du kleine, gebogene Krapfen in Hufeisenform machen, dann nimm geriebenen Käse und die halbe Menge Mehl, schlage Eier dazu, würze es und erhitze das alles zusammen, so daß eine formbare Teigmasse entsteht (oder: schneide es zu einer Teigmasse; knete es untereinander; siehe Anm.). Rolle den Teig dann auf einem Brett und forme längliche, dünne Teigstücke wie kleine Säulen (oder: Stritzel?) daraus. Backe sie in reichlich Fett, siede sie dann in einer dicken Soße (auf Milchrahmbasis) und trage es auf.

‖42‖ Willst du ein fremdartiges Gebäck machen, dann mache einen Teig nur aus Eiern (und Mehl), so fest du einen herstellen kannst, und färbe ihn. Welle diesen Teig zu dünnen Teigstücken aus und backe sie im heißen Fett. Nimm guten Wein und nochmals halb so viel Honig. Erhitze das zusammen und ziehe die gebackenen Teigstücke durch diese Flüssigkeit. Bestreue es reichlich mit guten Rosinen, wenn du willst.

‖43‖ Willst du goldfarbene Schnitten machen, dann nimm Eierdotter, Safran und Salz (Würzbrühe?), schlage das alles unter einander, ziehe die Schnitten durch diese Flüssigkeit und backe sie dann (im heißen Fett) aus. Streue Zucker darauf und richte es zusammen mit einer Soße an.

‖44‖ Willst du überbackene (panierte) Morcheln machen, dann nimm kleine Morcheln, wasche sie gründlich und schneide die kleinen Strünke weg. Bereite einen dünnflüssigen Teig von feinem Weißmehl, gieße etwas Wein hinzu und färbe es. Ziehe die Morcheln durch diesen dünnflüssigen Teig und backe sie dann.

‖45‖ Willst du gebratene Eier backen, dann nimm Eier und brate sie (zu Rühreiern). Gib hierzu etwas Fett in eine Pfanne, aber nur so viel, daß die Pfanne kaum von Fett überzogen ist. Brich die Eier an der Spitze mit einem Messer auf, so daß etwa ein Drittel offen ist, und laß den Inhalt der Eier in die Pfanne fließen. ⟨Fülle dann das Rührei zurück in die Schalen⟩ und backe es.

291v ||46|| Wiltu machen ein gebackens von cʒeger vnd keſe ſo mach einen deig von mele vnd von cʒeger gelijch vnd ſlage eyer dar in vnd verbe iſʒ vnd daʒ der deÿg dick ſij darnach ſo nym ein*en* teller vnd dü des teÿges eins koch leffel folle dar uff vnd ſtrijch iſʒ lengelecht mit einem meſſer dar abe in heyſʒ ſmalcʒe ſo haſtu ſchone gebacken kuchelin die gÿp mit cʒucker

||47|| Wiltu kruſe eyer machen ſo brich die eyer an der groſʒen ſpicʒen uff vnd lere die ſchalen vnd nÿm ydel eyer doteren vnde ſlag die wol vnd dü würcʒe ſaffran vnd geſcharffte peterſilge adir ſelbe dar in vnd roiſte iſʒ in einer pannen vnd hacke iſʒ clein vnd dü iſʒ widder in die ſchalen vnd ſtoſʒ ſie an ein ſpiſſelin v*n*d brat ſie uff ey*m* roſt

||48|| Wiltu gebraden ſtruben machen ſo ny*m* ſtruben vnd hacke die clein vnd ſude ſij in dicker mylch vnd cloppe cʒwey eyer adir drü darcʒu vnd ferbe iſʒ vnd puluer iſʒ vnd ſo du iſʒ an richten wolleſt ſo beſtraüwe iſʒ mit etwaʒ

||49|| Wiltu machen ein gebraten müſʒ ſo nÿm ydel eÿer vnd alſo vil ſmalcʒes vnde ſalcʒ es vnd mach iſʒ nit cʒu heiſʒ vnd du iſʒ in ein panne vnde brade iſʒ da in

||50|| Wiltu machen ein fülcʒe cʒu huneren ſo nÿm alte hunere vnd briche ſij von ein
292r ander vnd ſn⟨i⟩de das gebrat dauon alſo daʒ die bein an ein ander hefften vnd cʒuhack daʒ gebrete vnd dü brot ſpecke vnd wurcʒe dar vnder vnd lege iſʒ widder an ſin gebeÿn vnd du die hut dar ubir vnd heffte ſie cʒúſamen daʒ ſie ſich nit ſtrube vnd ſude iſʒ auch wol vnde ſubir vnd gÿp iſʒ mit der bruwe

||51|| Wiltu ſpinferkelen wol vnd ſuber braden ſo nym eÿer in ſmalcʒe gerurt vnd hacke die lungen darvnder vnd wurcʒe iſʒ wol vnd fulle iſʒ damit vnde erwelle iſʒ in einem keſſel vnd brade iſʒ dan in einem ſpiſſe vnd cʒuch yme ein worſt nach der lenge dorch den munt Aüch iſt güt fullen mit wacholder vnd knobelauch der iſʒ gern hait

||52|| Wiltu machen eine ſlehen ſulcʒe ſo nÿm cʒijtige ſlehen vnde ⟨ſude⟩ ſij in einer pannen mit enwenig wins vnd mit eſcʒig vnd mit einer broſchem brodes vnd ſo iſʒ geſoden iſt ſo ſlage iſʒ dürch ein duch

||46|| Willst du ein Gebäck aus Frischkäse oder auch aus anderem Käse machen, dann mache einen Teig aus gleichen Teilen Mehl und Frischkäse, schlage Eier hinein und färbe es. Achte darauf, daß der Teig zähflüssig wird. Nimm danach einen Teller und gib von dem Teig (jeweils) einen Kochlöffel voll darauf. Streiche diese Teigportion mit einem Messer in längliche Form und schabe es dann damit vom Teller herunter in heißes Fett, dann hast du wohlschmeckende gebackene Küchlein. Richte sie mit Zucker an.

||47|| Willst du Kroseier machen, dann brich die Eier an der breiteren Spitze auf und entleere die Eierschalen (durch dieses kleine Loch). Nimm dann nur noch das Eigelb, schlage es gründlich und gib Gewürz, Safran und kleingehackte Petersilie oder Salbei hinein. Röste das alles in einer Pfanne, hacke es klein und fülle es wieder zurück in die (leeren) Eierschalen. Stecke diese Eier dann an ein spitziges Hölzchen und brate sie auf einem Rost.

||48|| Möchtest du gebratene Strauben machen, dann nimm Strauben, hacke sie klein, siede sie in dickflüssiger Milch und schlage zwei oder drei Eier dazu hinein. Färbe das alles und gib Gewürzpulver hinzu. ⟨Laß die gestockte Masse etwas anbraten bzw. brate die dickflüssige Masse in einer Pfanne.⟩ Und wenn du es anrichten möchtest, bestreue es (zusätzlich) mit etwas (Gewürzpulver).

||49|| Willst du eine gebratene Speise (Eier im Schmalz) machen, dann nimm ausschließlich Eier und dieselbe Menge Schmalz, salze es, mache das Schmalz nicht zu heiß und gib es in eine Pfanne und brate die Eier darin.

||50|| Willst du eine Soße mit Hühnern machen, dann nimm alte Hühner und brich sie (der Länge nach vorsichtig) auf. Schneide das Fleisch so davon ab, daß die Knochen weiterhin zusammenhängen. Zerhacke das Fleisch und gib Brot, Speck und Gewürz hinzu. Lege diese Masse wieder an die Hühnerknochen an und ziehe die Haut wieder darüber. Hefte die Haut zusammen, daß sie sich nicht aufwirft. Siede das kräftig und auch sorgfältig und richte es zusammen mit der Brühe an.

||51|| Willst du ein kleines Spanferkel gut und ordentlich braten, dann nimm Eier, die in Schmalz gerührt sind, hacke die Lunge des Spanferkels darunter und würze es gut. Fülle das Spanferkel damit und laß es in einem Kessel aufkochen. Brate es danach an einem Spieß und ziehe ihm eine Wurst der Länge nach quer durch den Mund. – Man kann ein Spanferkel auch gut mit Wacholder und Knoblauch füllen, wenn man es so mag.

||52|| Willst du eine Schlehen-Soße machen, dann nimm reife Schlehen und siede sie in einer Pfanne mit etwas Wein, etwas Essig und mit Brotkrume. Wenn es fertiggekocht hat, passiere es durch ein Tuch.

||53|| An vogel adir an hunre ſude rechalter vogel gar wol in einer pannen mit friſcher fleÿſche brúwen vnd das ſij dar in erwallen dar nach roiſte ſie wol in ſmalcʒe Nu nÿm ein ſcheffen adir kelberin leber vnde ſude die vnd ſtoiſʒ ſie gar clein mit alſo vil brodes vnd guſʒ win adir eſcʒig ar ſie beyde daran vnd cʒuge iſʒ dorch vnd worcʒ iſʒ
292v vnd verbe iſʒ vnd laiſʒ iſʒ erwallen vnd gip die vogel darin

||54|| Wiltú iſʒ abir gern ſuſʒe eſʒen vnd ſo du ein gut teyl honiges dar vnder nach dinem willen Dar in magiſtú geben rephuner vogelle cʒame huner gebraden vnd einen gepraſten kop ein gebraden hircʒe leberen adir ander ding

||55|| Nim eſʒig wÿn vnd honig vnd pefferbrot vnd ſtoiſʒ vnder ein ander vnd ſlage iſʒ dúrch vnd mach iſʒ dunne vnd wurcʒe iſʒ vnde erwelle iſʒ vnd gib iſʒ kalt ab dú wilt Nim fiſche adir fleiſche adir wiltbrait geſodens adir gebradens darcʒu

||56|| Ein knobellach galrat cʒu einer gans Nym ein Junge gans v*n*d brade ſij ſchon darnach nym knobelauch vnd wÿſʒ broit gelijch vil vnd ſtoiſʒ das wol vnd du dan wÿn eſʒig dar an vnd honig vnde ſlage iſʒ dorch vorhin vnd magiſt iſʒ beworcʒen abe du wilt Jſʒ iſt abir nit gewonlich

||57|| *A*ber ein fulle nym ſpecke vnd grúne beren vnde wacholteren vnd peterſilige gehackit vnd fulle ſij mit cʒwibollen vnd peter ſilgen vnde ſpeck adir wo mit du wilt

||58|| Nym clein rorlin vnd ſnyde die knoppe dar abe vnd cʒug dar ubir einen ſtarken deÿg vnd backe iſʒ in vil ſmalcʒes vnd cʒuch die rorlin daruſʒ ſo wirt daʒ gebacken als iſʒ pyffen werden hoil vnd
293r beſtrauwe ſij mit cʒúcker ab dú wilt

||59|| Snyde ſenuel eppel clein worffellecht als ſpecke vnd brat die in ſmalcʒe buttern adir oley biſʒ iſʒ brune wirt vnd ſtrauwe iſʒ dan uff múſʒ adir brÿ als grÿben Das iſt hobelich in der faſten

||60|| Wiltu einen ſúren kappus machen ſo nym ſuren heuen deyg darcʒu vnd gemalen ſenff adir ſude win adir waſſer mit wynſteinen vnd laſʒ daʒ lúter werden vnde guſʒ daʒ dar vnder mit rowen gehacketen ʒwybollen

||53|| (Eine Lebersoße) Zu Vögeln oder zu Hühnern. – Siede Krammetsvögel gut in einer Pfanne mit frischer Fleischbrühe, sie müssen darin aufkochen. Röste sie danach gut im Fett. Nimm dann eine Leber vom Schaf oder vom Kalb, siede sie und zerkleinere sie gründlich im Mörser mit der gleichen Menge Brot. Gieße Wein oder Essig oder beides daran und passiere das alles (oder: vermische das Zerkleinerte damit). Würze und färbe es, laß es dann erneut aufkochen und lege die Vögel hinein.

||54|| Wenn du die eben erwähnte Zubereitung aber gern süß essen willst, dann gib eine kräftige Portion Honig hinzu, wie es deinem Geschmack entspricht. In einer solchen Soße kannst du Rebhühner anrichten, allerhand Vögel, gebratene Haushühner, Preßkopf, gebratene Hirschleber und auch andere Gerichte.

||55|| Nimm Essig, Wein, Honig und Pfefferkuchen, zerstoße es zusammen und passiere es. Mache es dünnflüssig, würze es und laß es aufkochen. Serviere es kalt, wenn du willst. Es paßt zu Fisch, Fleisch oder Wildpret, zu Gesottenem oder Gebratenem.

||56|| Eine dicke Knoblauchsoße zu einer Gans. – Nimm eine junge Gans und brate sie gut. Nimm danach Knoblauch und Weißbrot zu gleichen Teilen und zerstoße das gründlich. Gib dann Weinessig hinzu und Honig. Passiere es, bevor du den Honig hinzugibst. Du kannst es auch noch würzen, wenn du willst. Es ist aber eigentlich nicht üblich (oder: ungewöhnlich).

||57|| Eine andere Füllung (für eine Gans). – Nimm Speck dazu, grüne Birnen, Wacholder und Petersilie, das alles wird gehackt. Oder fülle sie mit Zwiebeln, Petersilie und Speck oder womit du willst.

||58|| Nimm kleine Röhrlein (hohle Pflanzenstengel) und schneide die Knospen davon ab, überziehe sie mit einem festen Teig und backe sie in reichlich Fett. Ziehe dann die Röhrlein wieder heraus, dann wird das Gebäck hohl wie eine Flöte. Bestreue die Gebäckstücke mit Zucker, wenn du willst.

||59|| Schneide runde Äpfel in kleine Würfel so wie Speck und brate die Würfelchen in Schmalz, Butter oder Öl, bis sie braun werden. Streue es dann auf Mus oder Brei wie Grieben. Das ist etwas Feines in der Fastenzeit.

||60|| Willst du einen Kohl sauer zubereiten, dann nimm (außer Flüssigkeit wie Essig, Wein oder Wasser) Sauerteig (s. Anm.) dazu und gemahlenen Senf. Oder siede Wein oder Wasser mit Weinstein, laß es klar werden und gieße es dann, zusammen mit rohen, klein gehackten Zwiebeln an den Kohl.

||61|| Nym win vnd honig glijch vil vnd erwelle iſȝ vnd ſchume das wol darnach nym ſlehen dye wol gereynget ſin vnd lege ſie dar in alſo gewürcȝit Auch magiſtu miſpelen vnde beren dar in geſpicket geben mit würcȝen Vnd nym ſo vil du an richteſt So blibet dem gewurcȝiten ſin crafft

||62|| du magiſt auch machen ſals von petirſilligen mit ruckem brode vnd dorg geſlagen mit eſȝige die ſalſe iſt gůt cȝu einem braden

||63|| Von cȝydigen ſlehen mach auch alſo ein ſalcȝe von můleberen mach auch alſo ein ſalcȝe ſude ſij mit win vnd mit honig vnde mit eſȝige vnd mit brode vnde ſlage iſȝ dorg das iſȝ dicke werde als ein latwerge vnd worcȝe iſȝ vnd ſlage iſȝ uff ein bret daȝ iſȝ drücken werde vnde ſn⟨i⟩de iſȝ vnd wan du iſȝ geben wilt ſo cȝu drybe iſȝ mit warmem win

293v ||64|| Mach aber ein forme ubir ein model wie du wilt uſȝ einem deyge von eyeren vnd backe den enwenig uff einem breyden ding in einem oben das die forme der maſȝ du haben wilt hart werde dan du das widder herůſȝ dan nym ein wol geſoten cȝurſtoſȝen hune vnd du dar in eÿer würcȝe vnd honig vnd ſlag das alles dorch vnd du ye in ein forme als manich du machiſt einen leffel vol vnd ſecȝe die widder in den offen ſo wirt das uff gen vnde wirt ein hoffelich eſſen

||65|| Nym vigen winbern vnde honig hacke iſȝ vnder ein ander myt würcȝen vnde guden dingen vnd dů iſȝ in eppel vnde heffte iſȝ mit eime hulcȝen ſpiſgin cȝu ſamen vnd backe iſȝ in eime degel mit win das wirt houelich

||66|| ſlag ein geſoten hyrn myt eyeren vnd wiſſem brode dorch ein duch vnd ſude daȝ mit feÿſter bruwe ſo wirt iſȝ ein hyrn muſȝ

||67|| Nym kirſen adir ſlehen myſpelen adir waȝ von ſtein obiſȝe iſt vnd ſlag iſȝ durch vnd brenge ein wenig honiges dar in vnd du iſȝ cȝů dem füre in einen haffen vnd laiſȝ iſȝ dicke werden ſo wyrt von yderley ein beſunder gut eſȝen

||68|| ſlag erperen dorch mit wiſȝem brode vnd mit honige vnde mit würcȝen vnd mit eſȝige daȝ iſt ſelcȝen

||61|| Nimm Wein und Honig zu gleichen Teilen, laß es aufkochen und schöpfe den Schaum gut ab. Nimm dann gründlich gereinigte (und entsteinte) Schlehen und lege sie zusammen mit Gewürz hinein. Du kannst auch Mispeln und Birnen hinzu geben, die mit Gewürzen gespickt sind. Und mache jeweils nur so viel, wie du anrichten willst, dann behalten die gewürzten Früchte ihr Aroma und ihre Wirkungskraft.

||62|| Du kannst eine Soße auch aus Petersilie und Roggenbrot machen, indem du es mit Essig (durch ein Tuch oder einen Durchschlag) passierst. Eine solche Soße paßt gut zu einem Braten.

||63|| Von reifen Schlehen bzw. von Maulbeeren kannst du ebenfalls eine Soße machen, und zwar auf folgende Weise. Siede die Beeren zusammen mit Wein, Honig, Essig und Brot und passiere das alles, so daß es dickflüssig wird wie ein Brei. Würze es, gib es auf ein Brett und laß es dort trocknen. Schneide es in Stücke, und wenn du es anrichten willst, dann zerkleinere es zusammen mit warmem Wein und löse es darin auf.

||64|| Mache eine andere Art von Teigform (Pastetenform aus Teig), indem du Teig aus Eiern über ein Backmodel ziehst, wie es Dir gefällt. Backe den Teig dann ein bißchen auf einer breiten Unterlage in einem Ofen, so daß die Teigpastete in der Form, wie du sie haben willst, hart wird. Nimm es dann wieder aus dem Ofen heraus. Nimm nun ein gut gesottenes und (im Mörser) zerkleinertes Huhn und gib Eier, Gewürz und Honig hinzu und passiere das alles zusammen durch. Gib dann in jede Teigpastete, so viel du eben davon machst, einen Löffel voll von dieser Füllung. Setze die Pasteten dann wieder in den Ofen, dann werden sie aufgehen. Auf diese Weise wird es ein feines Gericht.

||65|| Nimm Feigen, Rosinen und Honig, hacke alles zusammen klein und mische es dabei untereinander, gib auch Gewürz und andere gute Zutaten hinzu. Fülle es in (ausgehöhlte) Äpfel und hefte diese jeweils mit einem hölzernen Spießchen wieder zusammen. Backe die gefüllten Äpfel in einem Topf mit Wein in der Füllung (oder: in einem Teigmantel, der mit Wein hergestellt wurde). Dann wird es sehr wohlschmeckend.

||66|| Passiere ein gesottenes Hirn zusammen mit Eiern und Weißbrot durch ein Tuch, siede es dann mit einer fetten Brühe, so wird daraus ein Hirnmus.

||67|| Nimm Kirschen oder Schlehen, Mispeln oder irgend eine andere Art von Steinobst, passiere es durch und gib ein wenig Honig hinzu. Setze es in einem irdenen Gefäß aufs Feuer und laß es eindicken, dann wird daraus – was für Obst du auch nimmst – ein vorzügliches und schmackhaftes Gericht.

||68|| Passiere Erdbeeren zusammen mit Weißbrot, mit Honig, mit Gewürz und mit Essig durch, das ist eine außergewöhnliche Zubereitung.

294r ||69|| Ein gebackens von ſieben farben beſtrijch ein panne mit ſmalcʒ vnd ſlag das wijſʒ von eyeren dar in daʒ die nit burnen ane vnd ferbe ein yglichs eyes wyſʒ mit einerley farben wilch du wilt vnd wan dü dan alſo gebeckeſt als vil du wilt ſo lege dan ye eins uff das ander vnd beſtrijch die ende al vmb mit eime eyer deygelin vnd lege yne dan widder in die panne mit ſmalcʒe ſo wiſt iſʒ cʒu ſamen vnd iſt houelich

||70|| Nym einen erwelten fiſche bij drin ſtucken groſʒ vnd das dü wilt geſoden hain das bewint mit eÿme duchelin in eſcʒig ge necʒet vnd lege den viſch uff einen roiſt vnd begüſʒ das ander ſtuck mit ſmalcʒe vnd du ein meleblÿ dar uff daʒ dritte laʒ ſuſt braden

||71|| Nym gehackit drüben
cʒwey adir drü eÿer darcʒü gecloppet vnd ſude iſʒ in dicker mÿlch verbe iſʒ vnd ſtraüwe würcʒe daruff

||72|| ſtoſʒ knobelauch peffer ſpecke wecholter vnde ein bere mÿt enwenig brodes vnd trüben vnd fulle da mit die ganſʒ

||73|| Ein hoffelichs gebackens
mach ubir ein forme ubir ein model ubir ein ſchuſſel adir becher adir waʒ du gern habiſt uſʒ einem deyge von eyëren das den in einem keſſin den ſtoiſʒ cʒweckly in das gebacken dan ſo du rorlin uff das cʒwicklyn vnd beſtecke iſʒ allenthalben vnd du
294v prumen ab was dü wilt in das geküch

||74|| Nym baümnuſʒ die wyl die ſchalen nit vahent an cʒu harten vnd dorch ſtich ſie mit einre ſulen vnd lege ſie in geſalcʒen waſſer viij tage So cʒuhet iſʒ ÿme die bitterkeit uſʒ dar nach weſche ſie ſuber vnd ſude ſie mit win vnd honig gar wol beſtraüwe ſij mit worcʒen vnde würcʒe die bruwe auch vnd halt iſʒ in der brüwe in eim gleſen geſchirre alſo das die bruwe die nüſʒe bedecken das ſij nit ſchy*m*melich werden Alſo bewürcʒe mit müſcaden kanel adir cʒy*m*menrÿnden adir ander ſuſt würcʒe

||75|| *E*ntphach meÿdaüwe mit eime lilachen vnd lege peterlyn ſa men dar in ein nacht adir einen dag vnd beÿſʒ ÿn dar in dan ſo nym bonen vnd ſtoiſʒ ſie cʒu püluer lege daʒ püluer war du wilt vnd werff den peterſeligen ſamen dar in ſo wÿſt er

||76|| Das petirlin waſʒ von ſtunt
Nim gebrantten win vnd lege peterlin ſamen dar in drÿ tag vnd ſehe den ſamen in heiſʒ eſʒe ad*ir* feiſt erde

||69|| Ein siebenfarbiges Gebäck. – Streiche eine Pfanne mit Fett aus und schlage mehrere Eiweiße hinein. Achte darauf, daß sie nicht anbrennen. Färbe jeweils ein Eiweiß mit einer Farbe deiner Wahl. Wenn du schließlich so viele gebacken hast, wie du willst, dann lege sie jeweils eines auf ein anderes übereinander und bestreiche sie am äußeren Rand rundum mit einem Eierteig. Lege sie dann wieder zurück in die Pfanne mit Fett, dann wächst es (d.h. bäckt es) zusammen. Das sieht (wenn man es dann aufschneidet) hübsch aus.

||70|| Nimm einen Fisch, der kurz aufgekocht wurde und der von der Größe her drei (unterschiedlich zubereitbare) Teilstücke abgibt. Schlage das Teilstück des Fisches, das du gesotten haben willst, in ein Tüchlein ein, das mit Essig getränkt wurde, und lege den Fisch dann auf einen Rost. Begieße das zweite Teilstück des Fisches (vorher?) mit Fett und streue etwas vom feinsten und besten Mehl darauf. Laß das dritte Stück auf eine beliebige andere Art braten. (Oder: Laß das dritte Stück so, ohne jegliche Beigabe braten.)

||71|| Nimm gehackte Trauben, schlage zwei oder drei Eier dazu, siede es dann in einer fetten Milch, färbe es und streue Gewürz darauf.

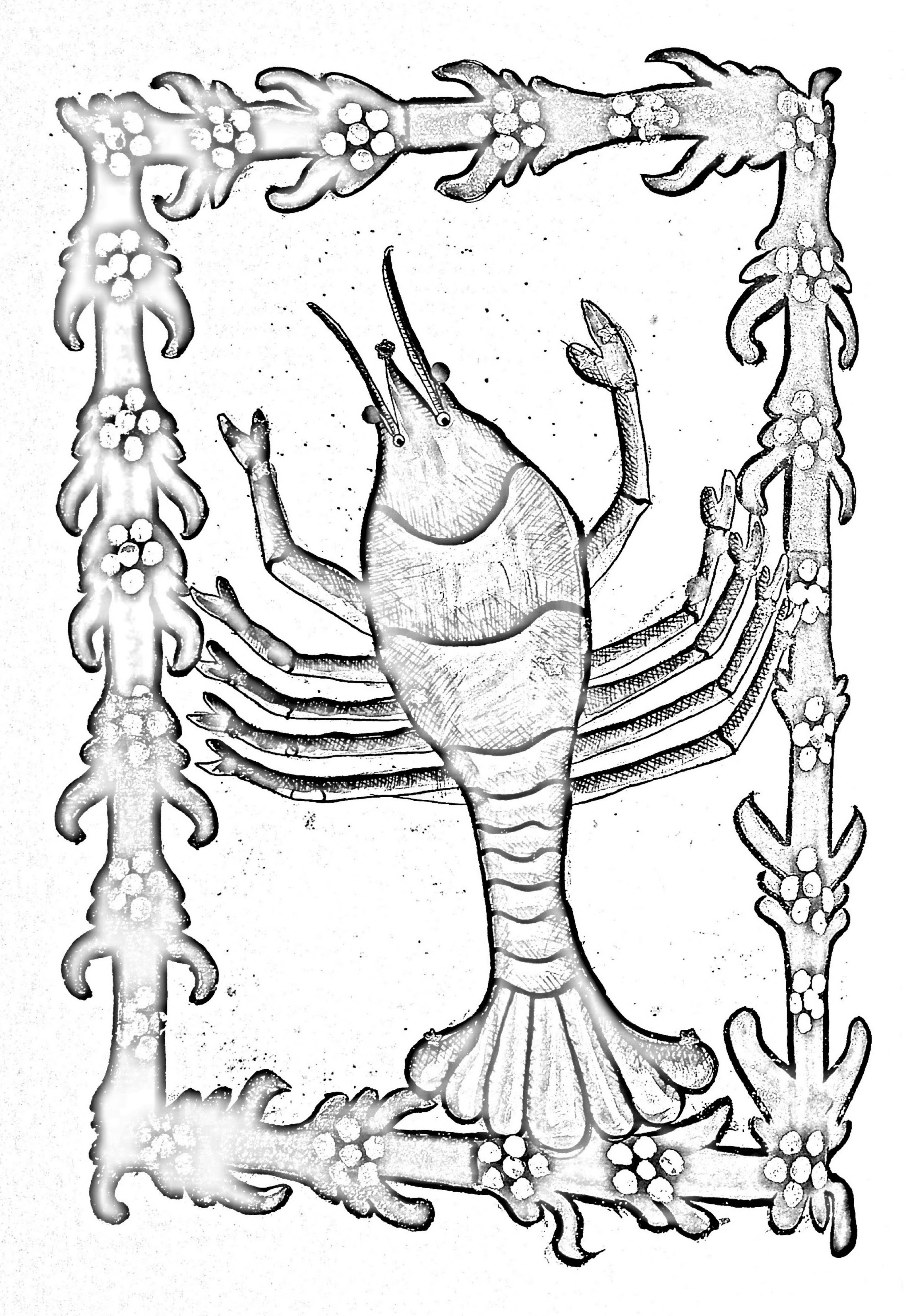
||72|| Zerstoße Knoblauch, Pfeffer, Speck, Wacholder und eine Birne zusammen mit etwas Brot und Trauben und fülle die Gans damit.

||73|| Ein hübsches Gebäckstück mache über eine Backform, über ein Model, über eine Schüssel oder einen Trinkbecher oder über was du möchtest aus einem Eierteig. Weite den Teig in einem kleinen Kessel so aus, daß er sich an die Wand des Kessels anlegt. Wenn es gebacken ist, stecke kleine Hölzchen in das Gebäckstück und stecke eine kleine Zimtstange auf jedes Hölzchen. Bestecke die Teigform überall damit und verwende Pflaumen oder was du gerne möchtest für die Füllung.

||74|| Nimm Walnüsse, so lange die Schalen noch nicht beginnen, hart zu werden (und schäle sie). Durchstich die Nüsse (mehrfach) mit einer Ahle und lege sie acht Tage in Salzwasser. Das zieht ihnen die Bitterkeit heraus. Wasche sie danach sauber und siede sie im Wein und mit Honig gut durch. Bestreue sie mit Gewürz und würze auch die Brühe. Bewahre die Nüsse in dieser Brühe in einem glasierten Gefäß auf, und zwar so, daß die Brühe die Nüsse ganz bedeckt, dann schimmeln sie nicht. Verwende hierbei zum Würzen Muskat, Stangenzimt bzw. Zimtrinde oder beliebiges anderes Gewürz.

||75|| Laß ein Leintuch sich mit Maientau vollsaugen und lege dann Petersiliensamen eine Nacht oder einen Tag lang hinein und weiche ihn darin ein. Nimm dann Bohnen und zerstoße sie (im Mörser) zu Pulver. Streue dieses Pulver wohin du willst und streue auch den Petersiliensamen hinein, dann wächst die Petersilie (gut bzw. schnell).

||76|| Damit Petersilie sofort wächst, nimm Branntwein und lege Petersiliensamen für drei Tage hinein. Säe den Samen dann in heiße Asche oder in fetten, fruchtbaren Boden.



III. Zur Einrichtung von Text, Übersetzung, Erläuterungen und Glossar

Wenn wir uns mit alten handschriftlichen Kochbüchern befassen, kommen wir an Fragen des Sprachgebrauchs in früheren Jahrhunderten nicht vorbei. Es geht dabei im Kern um zwei Hauptfragen. Erstens: Was steht da eigentlich in der Handschrift? Wie muß der Text des Kochrezeptes korrekt lauten? Und zweitens: Was ist mit dem Text eigentlich gemeint? Wie ist der Text sinnvollerweise zu verstehen? Bei neueren Kochbüchern ist das alles keine große Kunst. Aber die alten Kochbücher haben ihre Tücken.
Bevor man ein Kochrezept verstehen will, müßte man wissen, wie es genau lautet. Aber bei den alten Rezepten und auch bei vielen anderen alten Texten sind die beiden Aufgaben der Textherstellung und der Deutung eng miteinander verknüpft. Wenn wir beim Lesen alter Handschriften kein sinnvolles Verständnis ermitteln können, dann müssen wir prüfen, ob der angenommene Wortlaut überhaupt in Ordnung ist. In manchen Fällen helfen uns Parallelrezepte aus anderen Handschriften bei der Beurteilung. Die Ermittlung einer sinnvollen Textgestalt und eines sinnvollen Verständnisses gehen deshalb bei der Bearbeitung alter Kochrezepte oft Hand in Hand.
Ein besonders wichtiger Gesichtspunkt für das Verständnis alter Rezepte ist der Fachwortschatz. Dazu gehören unter anderem auch die Bezeichnungen für Arbeitsschritte, Zutaten, Werkzeuge oder für die fertigen Gerichte. Was heißt es zum Beispiel, wenn eine alte Zubereitungsart in einem Kochbuch als *seltsam* bezeichnet wird? Will man uns von dem Gericht abraten oder will man es empfehlen? Was ist eigentlich (ein) *Bubenpfulbe*? Was versteht man in den alten Rezepten genau unter *Schmalz* und was wird alles als *backen* bezeichnet? Dürfte man z. B. Butter verwenden, wenn es heißt: *bach es im schmalz*? Das sind einige Fragen zum kulinarischen Fachwortschatz, der vor über 500 Jahren gebräuchlich war. In vielen Fällen müssen wir die Antworten auf all diese Fragen erst mühsam ermitteln und oft genug auch mehrere Lösungsvorschläge als gleichwertig nebeneinander stehen lassen. Ähnlich schwierige Fragen gibt es auch in bezug auf den Satzbau und den Textaufbau.
Auf jeden Fall gilt, daß uns weder Wortlaut noch Verständnis der älteren Kochrezepte in den Schoß fallen. Beides müssen wir erst erarbeiten und begründen. Die hier vorgelegte Textedition mit den textbezogenen Anmerkungen ist das Ergebnis meiner Bemühungen um eine sinnvolle Textgestalt des Kochbuchs in der Berliner Handschrift, die Übersetzung mit den erläuternden Anmerkungen ist das Ergebnis meiner Bemühungen um ein angemessenes und sinnvolles Verständnis der Rezepte.
Im folgenden erläutere ich kurz, wie ich den Text, die Übersetzung, die Anmerkungen und das Glossar eingerichtet habe.

III.1 Zur Einrichtung des Textes

Grundlage des Textes ist die Überlieferung der Rezepte in der Berliner Handschrift Ms. germ. fol. 244, Blatt 285r bis 294v. Die Handschrift, ihr Inhalt und ihre Ausführung sind beschrieben im Beitrag von Trude Ehlert in diesem Buch und in den Arbeiten, auf die dort verwiesen wird (v. a. Katalog der deutschsprachigen illustrierten Handschriften des Mittelalters 1991, 375ff.).

Für die *Texteinrichtung* waren zwei Grundsätze bestimmend. Zum einen sollte der Text die Überlieferung der Handschrift möglichst getreu und zuverlässig dokumentieren, sofern der überlieferte Text sachlich und sprachlich irgend zu rechtfertigen war. Zum anderen aber ist bei Texten dieser Art und bei ihrer Überlieferung ein gehöriges Maß an Mißtrauen angebracht. Man muß immer prüfen, ob der überlieferte Wortlaut überhaupt einen Sinn ergibt, ob dieselben oder ähnliche Rezepte auch in anderen Handschriften überliefert sind, ob sich der Wortlaut und die darauf aufbauenden Deutungsmöglichkeiten mit dem Sprachgebrauch der Zeit und speziell mit dem technischen Sprachgebrauch der zeitgenössischen Kochrezepte vereinbaren läßt usw.

Wo immer sich dem überlieferten Wortlaut der Handschrift ein Sinn abringen ließ und wo immer der überlieferte Wortlaut halbwegs in Übereinstimmung mit zeitgenössischem Sprachgebrauch war, habe ich den Text der Handschrift übernommen und entsprechend übersetzt. Ich habe aber an mehreren Stellen in den Anmerkungen auch Zweifel und Mißtrauen geäußert, ob das, was in der Handschrift steht, richtig oder sinnvoll sein kann. In der Regel habe ich den überlieferten Wortlaut der Handschrift im Text übernommen und Bedenken oder Vorschläge für bessere Lesarten in den Anmerkungen aufgeführt und diskutiert, teilweise habe ich sie auch als Alternativen bei der Übersetzung berücksichtigt. In anderen Fällen, z. B. bei Zusammenschreibungen der Handschrift, die ich auseinandergezogen habe, stehen die veränderten Formen im Text, die Formen der Handschrift sind in den Anmerkungen verzeichnet. Soweit ich es beabsichtigt habe und soweit ich meine eigene Praxis überblicke, ist keine Änderung stillschweigend vorgenommen worden. Die Änderungen sind aber in der Regel nur in den Anmerkungen nachgewiesen und nicht durch Kursivdruck im Text selbst gekennzeichnet.

Die *Schreibweise* der Handschrift wurde im wesentlichen bewahrt, auch das lange ſ und das geschwänzte ʒ wurden beibehalten. Abbreviaturen wurden dagegen aufgelöst und durch Kursivdruck gekennzeichnet. Bei den diakritischen Zeichen konnte naturgemäß nur eine Annäherung erreicht werden. Die Textdarbietung ist seiten- und zeilengetreu. Ich habe darauf verzichtet, eine Interpunktion einzuführen. Sie dient in vielen Editionen, die ohne Übersetzung sind, der besseren Lesbarkeit und der Textdeutung. Diese Funktion wird hier aber von meiner Übersetzung übernommen.

Die Grundlage meiner laufenden Arbeiten waren *Mikrofilme.* Frau Ehlert konnte die Handschrift während eines Aufenthalts in Berlin einsehen, und ich habe aufgrund ihrer Autopsie einige Lesungen aus meinen Mikrofilmabzügen grundlegend revidieren müssen. Es war erschütternd zu sehen, daß in der Handschrift offenbar ein diakritisches Zeichen stehen kann, wo in den Abzügen wenig oder *nichts* zu sehen ist und umgekehrt. Wie immer empfiehlt es sich, für graphematische und paläographische Zwecke die Handschrift selbst oder das Faksimile zu benutzen.

III.2 Zur Übersetzung

Die Übersetzung soll zunächst mein Verständnis des Textes und das Ergebnis der Bemühungen um eine sinnvolle Deutung dokumentieren. Sie dient damit zum einen der Erschließung des Textes für all diejenigen, die mit dem deutschen Sprachgebrauch des 15. Jahrhunderts nicht oder nur wenig vertraut sind. Sie dient aber auch dazu, ein Verständnis für diejenigen offenzulegen, die mit dem Sprachgebrauch der Zeit gut vertraut sind, die aber möglicherweise ein anderes Verständnis des Textes oder einzelner Stellen haben. Auch in der Kochbuch-Philologie gilt: alte Texte sind vielfach nicht ohne weiteres verständlich, und nicht immer gibt es nur *ein* Verständnis. Über die Frage, wie ein alter Text zu verstehen ist, kann man aber erst dann debattieren, wenn ein Verständnis »auf dem Tisch« ist. Und eine Übersetzung – zusammen mit erläuternden Anmerkungen – ist ein gutes Mittel, sein Verständnis offenzulegen.
Die Aufgabe der Sicherung eines guten Verständnisses ist natürlich nichts, was speziell den alten Kochbüchern eigen wäre. In bezug auf die Dichtung, auf religiöse und juristische Texte ist seit Jahrhunderten klar, daß Wortlaut und Verständnis älterer Texte erst errungen sein wollen. Der Theologe Friedrich Schleiermacher, der die moderne Wissenschaft der Sicherung von Textgestalt und Verständnis älterer Texte mitbegründet hat, sagte einmal in seinem Kolleg über »Hermeneutik und Kritik«:

> »Die laxere Praxis in der Kunst geht davon aus, daß sich das Verstehen von selbst ergibt und drückt das Ziel negativ aus: Mißverstand soll vermieden werden. (...) Die strengere Praxis geht davon aus, daß sich das Mißverstehen von selbst ergibt und das Verstehen auf jedem Punkt muß gewollt und gesucht werden« (ed. Frank 1977, 92).

Die Übersetzung dient also in Verbindung mit dem Text und den Anmerkungen dazu, ein Verständnis der betreffenden Textstellen samt Begründung für die zugrundeliegende Textgestalt und für die Deutung zu formulieren und zur Diskussion zu stellen.
Bei der Übersetzung älterer Kochbücher gibt es zwei meist konkurrierende Prinzipien: das Prinzip der textnahen Übersetzung und das Prinzip der Verdeutlichung des sinnvoll Gemeinten. Das eine Prinzip besagt, daß man sich bei der Übersetzung möglichst an Wortlaut und Satzbau des alten Textes halten soll, daß man auch den teilweise hölzernen und stereotypen Stil der Rezepte mit all seinen Verständnisschwierigkeiten beibehalten und mehrdeutige Bezüge, z. B. bei den Pronomina, beibehalten und allenfalls in Klammern auflösen soll. Das Konkurrenzprinzp der sinngemäßen und nötigenfalls textfernen Übersetzung besagt, daß man für die Übersetzung aus den meist vielfachen Verständnismöglichkeiten eines alten Rezepts eine sinnvolle und ggf. auch erläuterte Version auswählen und begründen soll und daß man sich dabei nötigenfalls auch vom Wortlaut der Rezepte entfernen soll.
Zwischen diesen beiden Polen bewegen sich wohl alle Übersetzungen alter Rezepte bei unterschiedlicher Gewichtung der beiden Zielsetzungen. Der kanadische Romanist Terence Scully etwa schreibt im Vorwort zu seiner englischen Übersetzung von Maistre Chiquarts 'Du fait de cuisine', einem savoyischen Kochbuch aus dem Jahr 1420:

»In this translation of the *Du fait de cuisine* I endeavor to retain as much of the stylistic "flavor" of Chiquart's original as possible. One of the major problems in this regard is to render the author's colloquially imprecise and rambling sentence structure faithfully (a good deal of this text was likely dictated orally to Jehan de Dudens), and yet at the same time to make Chiquart's meaning clearer to a modern reader than it might perhaps be with an entirely literal translation. To these occasionally incompatible ends I rely for the most part upon the use of punctuation which is not in the original, and frequently upon the suppression of the ubiquitous *et, et puis* and *encor plus*. The reader may still feel that such suppression was not carried out with sufficiently ruthless regularity« (Scully 1986, xxxii f.).

In dieser Übersetzung von Chiquarts 'Über die Kochkunst' war es mein Ziel, so viel wie möglich von der stilistischen Eigenart des Originals zu bewahren. Eines der Hauptprobleme dabei ist es, einerseits den umgangssprachlich ungenauen und ungeordneten Satzbau des Verfassers getreu wiederzugeben (ein großer Teil des Textes wurde wahrscheinlich dem Sekretär Jean von Dudens mündlich in die Feder diktiert), andererseits aber auch das, was Chiquart gemeint hat, für einen modernen Leser klarer zu machen, als es mit einer ganz wörtlichen Übersetzung möglich wäre. Um diese gelegentlich unverträglichen Ziele zu erreichen, habe ich vor allem eine Zeichensetzung eingeführt, die das Original nicht kennt, und ich habe weiterhin die Ausdrücke für *und, und dann* oder *weiterhin* weggelassen, die in der Handschrift dauernd vorkommen. Und manch ein Leser wird vielleicht der Meinung sein, daß ich diese Ausdrücke mit noch größerer Konsequenz hätte weglassen sollen. (Übs. T.G.)

In meiner eigenen Praxis habe ich mich im Zweifelsfall dafür entschieden, verständlicher zu machen, was überhaupt gemeint ist (*to make the meaning clearer*). Dabei habe ich mich in einigen Fällen ohne schlechtes Gewissen auch etwas von der Offenheit des originalen Satzbaus entfernt.

Verständlicher machen, was überhaupt gemeint ist, das setzt voraus, daß man weiß, was an einer bestimmten Stelle eines Rezeptes gemeint ist. Ein solches Verständnis ist nicht selten erst das Ergebnis aufwendiger Bemühungen mit Wörterbüchern, Grammatiken, Fachtexten, Parallelrezepten und Handbüchern, nicht weniger selten aber auch die Frucht sachkundiger Hinweise und der Beratung mit freundlichen Kolleginnen und Kollegen. Natürlich sind die großen historischen Wörterbücher sehr hilfreich. Aber in den Wörterbüchern stehen eben nur Bedeutungen und typische Verwendungsweisen von Wörtern, in der Mehrzahl der Fälle erfahren wir nicht, was an einer bestimmten Textstelle gemeint ist. Der Kochwortschatz mit seinen Sonderverwendungsweisen ist oft genug auch gar nicht verzeichnet. Um so wichtiger erscheint es mir, nicht nur die Übersetzung als Ergebnis und vorläufigen Endstand zu dokumentieren, sondern auch die Begründung und einige Erwägungen, die dazu geführt haben. Dazu dienen die Anmerkungen.

III.3 Die Anmerkungen

Frederick Furnivall, einer der bedeutendsten englischen Kochbuch-Philologen aus dem letzten Jahrhundert, schrieb über die Erläuterungen zu seinem Buch »Manners and Meals in Olden Time«:

»If anyone thinks it a bore to read these Prefaces, I can assure him it was a much greater bore to have to hunt up the material for them, and set aside other pressing business for it« (Furnivall 1868, i Anm. 4).

Sollte es jemand beschwerlich finden, diese Erläuterungen zu lesen, dem kann ich versichern, daß es noch viel beschwerlicher war, das ganze Material dafür aufzuspüren und zusammenzutragen und andere drängende Aufgaben dafür hintanzusetzen.

Natürlich ist das Nachschlagen und die Lektüre von Anmerkungen beschwerlich. Aber zu Ihrer Beruhigung: Die Anmerkungen können sich all jene Leserinnen und Leser sparen, die an diesem alten Kochbuch nur ihre Freude und Augenweide haben wollen, eine übrigens völlig berechtigte und untadelige Nutzungsart.

Die Anmerkungen sind zunächst für jene Leserinnen und Leser gedacht, die Näheres zu einer bestimmten Stelle im Text oder in der Übersetzung wissen wollen. Oft genug werden Sie sich bei der Übersetzung z.B. Fragen stellen wie: Warum ist *sulze* das eine Mal mit *Sülze*, das andere Mal aber mit *Soße* übersetzt? Die Anmerkungen können – zusammen mit dem Wortverzeichnis – einige dieser Fragen beantworten, sicher nicht alle.

Zum anderen sollen diese Anmerkungen aber auch der wissenschaftlichen Absicherung und Erhellung dieses Textes dienen. Rudolf Grewe, der sich seit vielen Jahren mit alten arabischen, dänischen und katalanischen Kochbüchern beschäftigt hat, schrieb einmal über eine in seinen Augen unzureichende Textausgabe eines arabischen Kochbuchs:

»In addition, this edition lacks any notes that would clarify the specialized vocabulary and culinary terminology of the manuscript. Such notes are necessary, because these words are often neglected or poorly explained even in the large Arabic dictionaries« (Grewe 1992, 141).

Überdies fehlen in dieser Textausgabe jegliche Anmerkungen, in denen der Fachwortschatz und die auf das Kochen bezogene Terminologie der Handschrift erklärt werden. Solche Anmerkungen sind aber nötig, weil diese Wörter sogar in den großen arabischen Wörterbüchern vernachlässigt sind oder unzureichend erklärt werden.

Ich meine, daß solche Anmerkungen nicht nur unsere Kenntnis der alten Kochbücher und ihrer Sprache fördern, sondern auch unseren Austausch und unsere Verständigung darüber erleichtern.

Neben der Übersetzung stehen im wesentlichen drei Arten von Anmerkungen. Die überlieferungsgeschichtlichen Anmerkungen geben Auskunft über die Parallelrezepte und ihre Textgestalt, sofern wir (Frau Ehlert, die ältere Forschung und ich) sie bislang ermitteln konnten. Die textkritischen Anmerkungen geben Auskunft über das Verhältnis der Texteinrichtung zur handschriftlichen Grundlage. Sachliche und sprachliche Anmerkungen schließlich dienen der Erläuterung schwieriger oder problematischer Textstellen, des teilweise regionalen Sprachgebrauchs der Rezepte, der Einbettung ihres Sprachgebrauchs in die sprachlichen Gepflogenheiten des 15. Jahrhunderts und schließlich auch der Erläuterung der Rezepte in bezug auf sachliche Aspekte. In mehreren Fällen dienen all diese Aspekte auch der Diskussion der Textgestalt und von möglichen Verständnissen, die davon abhängen.

Die drucktechnische Einrichtung der Anmerkungen ist zu Beginn von Abschnitt IV. erläutert.

Auch das Wortverzeichnis hat mehrere Aufgaben. In erster Linie sollen die hier ausgewählten Wortartikel den fachsprachlichen und für den Textaufbau von Rezepten typischen Wortschatz erschließen. Dieser Wortschatz ist in den großen Wörterbüchern des Deutschen leider nur schlecht oder untypisch belegt. Nicht selten sind zum Beispiel typische Kochbuch-Wörter in den 33 Teilbänden des Grimmschen Wörterbuchs nur aus der Lutherbibel oder aus den Klassikern belegt – sofern sie überhaupt verzeichnet sind. Aber auch in den Fach-Glossaren z. B. von Hepp oder Hopf fehlen viele elementare Koch- und Küchenwörter.
Das Wortverzeichnis soll neben der Übersetzung auch dem Leser und der Leserin Hilfestellungen bieten in bezug auf die unterschiedlichen Gebrauchsweisen der in unserem Kochbuch verwendeten älteren und teilweise fachsprachlichen Ausdrücke. Die Bedeutungsangaben, die Stellenhinweise und die wortgeschichtlichen Kommentare dienen in einigen Fällen auch der Begründung von Entscheidungen zu Textgestalt, Verständnis und Übersetzung. Sie ergänzen somit die Darlegungen in den Anmerkungen. Und schließlich soll das Glossar mit seinen Stellennachweisen auch helfen, die Kochrezepte sachlich zu erschließen. Wenn sich z. B. jemand dafür interessiert, wofür Brot, Wein oder Honig in dieser Sammlung verwendet wurden, dann kann er oder sie die betreffenden Stichwörter aufsuchen, die verzeichneten Belegstellen und ggf. auch die Anmerkungen und Querverweise verfolgen und das Wortverzeichnis nach weiteren dienlichen Einträgen durchkämmen.
Die einzelnen Wortartikel haben jeweils vier Hauptbestandteile: das Stichwort, die Bedeutungsangabe(n), die Stellennachweise und die wortgeschichtlichen Hinweise.
Als Stichwort habe ich neuhochdeutsche Formen und nicht frühneuhochdeutsche angesetzt, vor allem aus zwei Gründen. Wenn das Wortverzeichnis als Beitrag zur Erschließung des älteren deutschen Wortschatzes (bis ca. 1800) dienen soll, dann kommt als Bezugsgröße nur das Deutsche Wörterbuch in Frage. Ich habe mich deshalb wo immer möglich an seinen Stichwörtern orientiert. Auch im Hinblick auf die sachliche Erschließung über den Wortschatz sind neuhochdeutsche Stichwörter einfacher zu handhaben. Um auch den Hilfe suchenden Leser von den Wortformen im Text zu den entsprechenden Artikeln zu führen, habe ich an Verweisen nicht gespart. (Solche Verweise wären auch nötig gewesen, wenn die Stichwörter normalisiertes Frühneuhochdeutsch gewesen wären.) In einigen Fällen habe ich regional besonders bemerkenswerte Wortformen auch als eigene Stichwörter aufgeführt.
Die Bedeutungsangaben enthalten neben der eigentlichen Bedeutungsparaphrase oft auch noch Hinweise auf typische Funktionen des Ausdrucks in Kochrezepten.
In fast allen Artikeln sind Stellennachweise mit Seite, Zeile, bei mehreren Vorkommen auch mit der Nummer der Wortform in der Zeile und ggf. mit dem Hinweis auf eine Anmerkung zur Stelle aufgeführt. Die Stellennachweise sind bei Wörtern mit zwei oder mehreren Gebrauchsweisen in den meisten Fällen auch nach diesen Gebrauchsweisen unterschieden. Die Stellennachweise zu den behandelten Wörtern sind vollständig, sofern mir keine Fehler unterlaufen sind.
Die wortgeschichtlichen Hinweise sind zum Teil kurze Skizzen zum wortgeschichtlichen Befund, vielfach aber auch nur Verweise auf die einschlägigen Artikel in den sprachhistorischen Wörterbüchern.
Die Auswahl der verzeichneten Wörter ist umfassend, aber nicht vollständig. Weggelassen

habe ich insbesondere die hochfrequenten Artikelwörter und dergleichen. Wo hochfrequente Wörter eine besonders bemerkenswerte Funktion in den Kochrezepten haben, habe ich diese Funktion beschrieben, aber nur die Zahl der Belege verzeichnet (bei *und*). Ein nicht ganz untypischer Artikel sieht also etwa so aus:

erwällen 'Etwas in einer Flüssigkeit, z. B. Wasser oder Speiseöl, aufkochen lassen; eine Flüssigkeit oder eine flüssige Masse unter Hitzeeinwirkung aufwallen lassen'. – 285r,3 (Anm.) // 285v,7 // 287v,7 // 287v,17 // 287v,18 // 288r,3 // 290r,3 // 291r,8 // 292r,8 // 292v,8 // 293r,10 // 294r,8. – Vgl. Hopf 763; Lexer I 698.

Danksagung

Frau Professorin Ehlert (Würzburg) hat mich bei dieser Arbeit auf ganz unterschiedlichen Ebenen unterstützt. Sie hat zwei frühere Fassungen von Text, Übersetzung, Anmerkungen und Glossar kritisch gelesen und mit vielfältigen Hinweisen und Vorschlägen, aber auch mit herausfordernden Fragen nicht gespart. Insbesondere meine Kenntnis der Parallelrezepte, die für die Beurteilung unserer Rezepte äußerst nützlich waren, wurde durch ihre Hinweise beträchtlich erweitert. Ihre Hilfe reichte aber bis hin zur Versorgung mit Material aus mir bislang unzugänglichen Handschriften. Herzlichen Dank für alles! – Auch Herr Professor Ramge (Gießen), Herr Dr. Mulch (Gießen) und Herr Dr. Steffens (Mainz) haben mir als ausgewiesene Kenner der westmitteldeutschen Sprachgeschichte des Spätmittelalters ihre Zeit und ihren Rat geliehen. Herr Ramge stellte mir überdies bislang ungedruckte Abhandlungen zur hessischen Sprachgeschichte zur Verfügung. Auch dafür besten Dank. – Herrn Professor Sappler (Tübingen) danke ich sehr herzlich für die hilfreichen Hinweise und die Beratung in editorischen Fragen. – Meiner Frau Heike, deren Leidenschaft vor allem die Kochbücher des 18. Jahrhunderts sind, danke ich für wichtige Auskünfte über Kochtechnik und Küchensprache, die ich zu allen Tages- und Nachtzeiten einholen konnte. – Bitte machen Sie aber weder Frau Ehlert noch Herrn Ramge, Herrn Mulch, Herrn Steffens, Herrn Sappler oder meine Frau für die hier vertretenen Auffassungen und ihre Länge verantwortlich. – In den Dank mit einschließen möchte ich auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Ludwig Auer GmbH in Donauwörth. Sie haben in der Phase der Datenkonvertierung und der Satzerstellung die nicht immer ganz leichten Aufgaben, die uns dieses Kochbuch-Projekt gestellt hat, mit großer Sachkenntnis, zuverlässiger Gründlichkeit und gleichbleibender Geduld bewältigt. –
Einen besonderen Dank darf ich zum Schluß Herrn Dr. Adelmann und dem Unternehmen Tupperware aussprechen. Sie haben durch ihre großzügige Förderung den Freunden alter Kochbücher und der Kochbuch-Philologie nun einen vierten prächtigen Faksimileband beschert. Diese *Monumenta Germaniae Culinaria* IV stellen erneut einen wertvollen Beitrag dar zur Erhaltung und Weitergabe älterer deutscher Kulturgüter. Herzlichen Dank dafür!



IV. Anmerkungen

In der ersten Spalte, ganz links, stehen die Rezeptnummern. In der zweiten Spalte, unmittelbar daneben, stehen die fett gedruckten Seitenzahlen und darunter jeweils die Zeilen. In der dritten Spalte folgt, kursiv gedruckt vor einer eckigen Klammer, der Textauszug, auf den sich die Anmerkung bezieht, und danach die nicht immer kurze Anmerkung. Die Anmerkungen beziehen sich auf die Textgestalt, auf sprachliche Besonderheiten, auf den Inhalt und – durch ein kursives »*P.:*« in der Zeilenspalte gekennzeichnet – auf die Parallelüberlieferung oder ähnliche Rezepte, soweit sie bisher zu ermitteln waren. Die Abkürzungen für Paralleltexte und Wörterbücher sind im Literaturverzeichnis aufgeschlüsselt. »Vw.« steht für »Verwendungsweise(n) eines Wortes«. Spitzige Klammern stehen vor und hinter Ausdrücken oder Zeichen, die nicht in der Handschrift stehen, die von mir aber aus den angegebenen Gründen ergänzt wurden, z. B. *sn⟨i⟩de.* Zeichen oder Ausdrücke zwischen doppelten Schrägstrichen wie //x\\ stehen in der Handschrift, sind aber überflüssig, z. B. weil der Text in der Handschrift irrtümlich doppelt geschrieben wurde.

285r

||1|| *P.:* ABGS Nr. 52. – Aug. pap. 125 Nr. 77. – Vgl. auch cod. Guelf. 16.17 Aug. 4°, fol. 106v. – Das Rezept wurde offenbar von Luise Heinemann in ihrem Beitrag »Ostergebäcke« in der Zeitschrift Frauenland, April-Heft (1936) S. 108, verwendet: »Fastnachtskrapfen (aus einer Handschrift des 14. Jahrhunderts)« und danach von Wiesinger zitiert (1980, 23 mit Anm. 49; statt 1933 lies 1936); diese Textfassung ist aber nicht unwesentlich verändert.

1 *in der*] *inder* Hs.

3 *werme iſʒ*] 'erhitze es'. Vgl. Glossar s. v. *wärmen.*

3 *erwelle iſʒ*] 'Laß es aufwallen, aufkochen, erhitze es'. Aufgrund der Parallelrezepte könnte man auch eine Deutung im Sinne von 'rolle es ein' erwägen (vgl. auch den Gebrauch von *wellen* in 285v,15). Gegen eine solche Deutung sprechen aber folgende Gesichtspunkte. Zum einen ist das Verb *erwällen* in nicht-reflexivem Gebrauch bisher nur in der Vw. 'sprudeln, aufkochen, aufwallen lassen' belegt (vgl. Hopf 763; Lexer I 698). Zum anderen hätten wir bei einer Deutung im Sinne von 'einrollen' in unserem Rezept keinen syntaktischen Bezug und Anknüpfungspunkt für den Gebrauch der Präpositionalphrase *in einer pannen,* die in vielen anderen Belegen direkt mit dem Verb verbunden ist. Und schließlich wird das Verb in den übrigen Belegen unseres Kochbuchs durchgehend im Sinne von 'aufkochen lassen' verwendet (siehe Stellennachweise im Glossar unter *erwällen*).

4 *erhabendem*] Gemeint ist wohl ein Teig, der mit einem Treibmittel versetzt und dadurch aufgegangen ist. Als Treibmittel wurden nicht nur Sauerteig und unterschiedliche Hefearten, sondern auch alter Käse verwendet. Vgl. Hopf 742 und die dort verzeichnete Stelle aus der Küchenmeisterei, wo Bierhefe, Methefe und alter Käse als alternative Treibmittel genannt werden. Bei Lexer I 634 wird *erhaben brot* mit 'gesäuertes Brot' glossiert. – Die Form mit *-d* ist verdächtig; unter den Belegen zu *erhaben* im DWb 3, 832 f., bei Lexer, BMZ und Hopf ist sie nicht verzeichnet. ABGS Nr. 52 hat *mit erhabem taig,* Aug. pap. 125 Nr. 77 hat *mit erhabnem taig* (dazu Fußnote der Herausgeberin: 'mit Hefeteig'). – Eine Deutung im Sinne von 'ausgehöhlt' (zu DWb 3, 833 Nr. 3) liegt wohl eher fern.

||2|| *P.:* MH Nr. 30, zweite Hälfte (24v,19 ff.). – MH Nr. 113, zweite Hälfte (48v,4 ff.). – Vgl. ABGS Nr. 54 (leichte Abweichungen). – Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 82 (leichte Abweichungen wie in ABGS).

6 *in der*] *inder* Hs.

7 *enwenig*] so auch 287v,3; 287v,10 (zweimal); 288r,17; 291r,16; 292r,13; 293v,2 und 294r,16. Die Form *einwenig* nur 291r,19; *eynwenig* 285v,11; *ein* | *wenig* (über das Zeilenende hinweg) 289r,17; *ein wenig* ohne Zeilenwechsel 293v,16. Die Form *inwenig* 290v,4 heißt wohl 'innen, inwendig', siehe die Anm. zur Stelle.

7 *mit*] Wegen des Abstrichs am letzten Zeichen, der als *-er*-Kürzel zu lesen sein könnte, wäre evtl. auch *unter* zu lesen. Dagegen spricht aber, daß der Abstrich auch an anderen Wörtern mit klarem *-t* erscheint und daß die sonst üblichen Formen des Textes für 'unter' entweder *vnder* (14 Belege) oder *vndir* (4 Belege) lauten.

7 *ſtoſʒ ſie clein mit enwenig wiſʒes meles*] Frau Ehlert plädiert dafür, die Arbeitsschritte der Zerkleinerung des Rogens und der Vermischung mit dem Mehl zu trennen: »weil das Mehl nicht mehr zerkleinert wird!« Ich habe aufgrund der Formulierung in der Handschrift keine Bedenken, darunter zu verstehen, daß man etwas Mehl zu dem noch unzerkleinerten Rogen gibt, daß man den Rogen dann in einem Mörser zerstampft und daß man die beiden Zutaten dabei zu einer einheitlichen Masse vermischt.

||3|| *P.:* Vgl. ABGS 22. – Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 35. – MH Nr. 110 (*Repphüner* statt *felthuner;* ausführlichere Erwähnung der Holzbackform). – Guelf. 16.3, Nr. 7.

11 *in der*] *inder* Hs.

12 *in der*] *inder* Hs.

14 *in die*] *indie* Hs.

285v

1 f. *daʒ / da von*] Jeweils zu beziehen auf die Masse, mit der etwas gefüllt werden soll.

2 *fiſch derme blaſen vnd magen*] Es gibt zwei Verständnismöglichkeiten: als Aufzählung im Sinne von '(ausgenommene) Fische, Därme, Blasen und Mägen (von geeigneten Tieren)'. Eine Deutung im Sinne von 'Fischdärme, Fischblasen und Fischmägen' ist sprachlich gut denkbar, sachlich könnte man allerdings Bedenken wegen der Größe dieser Teile haben. Immerhin wird in Rezept 5 (285v,12 f.) die Möglichkeit explizit erwähnt, die Därme und Mägen großer Fische zu füllen. Von den Fischblasen ist dort allerdings nicht die Rede.

||4|| 5 *ein broſʒem brodes*] Vgl. außerdem 285v,19; 286r,17 und 292r,13. Gemeint ist in den vier Belegen nicht Semmelmehl (Hopf 482: 'geriebene Semmel o. Semmelmehl'), sondern die Brotkrume, also der weiche innere Teil des Brots ohne die Kruste. Wie Semmelmehl kann die Brotkrume als Andickungsmittel verwendet werden, wenn sie daruntergerieben, mitzerkleinert oder aufgelöst wird. Daß nicht Semmelmehl gemeint ist, geht zunächst daraus hervor, daß die *brosam brotes* in zwei Belegen erst noch zu reiben ist. Wahrscheinlich machte es keinen sehr großen Unterschied, ob man nur die Krume nahm und die Rinde wegließ oder nicht, vgl. die Variation in den Parallelstellen 292r,13 (*mit einer broſchem brodes*) und 293r,19 (*mit brode*). Nur mit der Krume wurde die Zubreitung vielleicht etwas feiner. Jedenfalls lautet die Anweisung an zahlreichen anderen Stellen, es sei Brot zu verwenden, z. B. 287v,15: » vnd ſtoiſʒ iſʒ wol mit ruckeme brode mit honig win vnd eſʒig vnd trÿbe iſʒ dorch ein duch«. – Der Form nach handelt es sich bei diesen frühen Belegen offenbar nicht um ein Kompositum, wie Hopf 482 mit dem Lemmaansatz *brosambrot* nahelegt. Denn *brod* steht jeweils in der Genitivform, und der Artikel bezieht sich z. B. 292r,13 eindeutig auf *brosam:* »mit einer broſchem brodes«. BMZ I 262b verzeichnet ebenfalls die Wendung *eine brosam brôtes.* Trübner I 437 f. verweist zusätzlich auf BVGS 26: »eine brosmen schônes brotes«; vgl. auch BVGS 80 und 82. In anderen Belegen läßt sich der Artikel nicht eindeutig zuordnen, da auch mit apokopierten Formen zu rechnen ist.

Mit *Brosame* wurden zum einen Krümel, Brösel, Körnchen bezeichnet, die als Abfall beim Brechen von Brot oder als absichtliches Ergebnis des Zerkrümelns entstehen. Aber das kann hier nicht gemeint sein. Denn *brosam* steht in unseren und in anderen alten Belegen im Singular. Wollte man *brosam* in der Wendung *brosam brotes* im Sinne von 'Krümel' verstehen, dann hieße das in unseren Rezepten, man solle *einen* Brotkrümel mitkochen. Im BVGS-Beleg und im Küchenmeisterei-Beleg, den Hopf zitiert, müßte *ein* Brotkrümel aufgelöst werden. – Das Trübnersche Wörterbuch I 437 und der Eintrag im SWb geben den Hinweis, daß mit *Brosem* auch das weiße, weiche Innere des Brotes bezeichnet wurde. Und dies muß in unseren Rezepten, an den erwähnten Stellen im BVGS und in Rezepten der Küchenmeisterei gemeint sein. Dieser Gebrauch ist im DWb, bei BMZ, bei Lexer, bei Hepp und bei Hopf nicht zureichend oder gar irreführend beschrieben. – Vgl. zur Verwendung der Brotkrume außerdem Braekman 1986, Nr. 14 und OED2 unter *crumb*, n. Vw. 3a: 'the soft part of bread; opposed to *crust*' mit Beleg aus einem Rezept von circa 1440: »Pare away the cruste, and stepe the crome in vynegur«.

6 *Jn der*] *Jnder* Hs.

8 *in einen ſpiſʒ*] Vgl. Anm. zu 292r,8 f.

8 f. ... *mit hecht braden*] Mit *hecht braden* sind wohl Fleischstücke vom Hecht, vom Hechtfilet gemeint (vgl. auch Hopf 967 zu *brät, gebrät;* Ehlert MH 263 f. zu 47v,9 und 48r,1). Daß diese Stücke durch Braten zubereitet sind, ist dabei nicht vorausgesetzt. – Vgl. auch 285r,15 f. (*mit hechten ſpicken*).

||5|| 11 *winber*] Nach DWb 28, 863 in der älteren Sprache vor allem »für die getrockneten beeren südlicher reben« (Rosinen, Zibeben), in den Belegen (863 ff.) aber auch öfter für frische Weintrauben. – Daß hier wohl Rosinen gemeint sind, wird auch durch 290v,4 f. gestützt, wo frische Weintrauben mit *grune winber* bezeichnet werden.

12 *vnd ſint die fiſche groſʒ*] *vnd ſint die fiſche groſʒ* //*ſint*\\ Hs.

15 *welle iſz irgent in*] Eine Deutung im Sinne von 'aufkochen machen, zum Wallen bringen, kurz aufsieden lassen' (DWb 28, 1424 ff.) ist nicht wahrscheinlich. Eher zu 'rollen, wälzen, runden' (DWb 28, 1427 ff.; hier für die Küchensprache allerdings nur im Sinne von 'platt walzen', vgl. 1428). Plausibel erscheint ein Verständnis der Stelle im Sinne von 'rolle es (das Gehackte) in einem beliebigen Teig ein'.

15 f. *mit den leberen vnd mit den gebraten rucken*] Wenn die Lebern und die Rückenstücke der erwähnten großen Fische gemeint sind, dann wären sie vor dem Kleinhacken zu entfernen. Vieles spricht dafür, daß man für solche Gebäck-Füllungen vor allem die weniger wertvollen Teile oder auch übriggebliebene Reste verwendet hat. Z. B. heißt es in der Küchenordnung des Bischofs Matthias Rammung von Speier (um 1470): »Item wan uns uberblibt, (...) das soll man bitz zu nacht halten, bages davon machen (...)« (Fouquet 1988, 26 Zeile 85 ff.).

||6|| *P.:* ABGS Nr. 32. – Aug. pap. 125 Nr. 46. – MH Nr. 117. – MndK Nr. 22 (Zutaten und Arbeitsvorgänge sehr ähnlich, aber keine wörtliche Übereinstimmung).

18 *cʒüg daʒ boſe uſʒ den augen*] In den Parallelrezepten statt *cʒüg* besser *schneid* (MH Nr. 117) bzw. *schnid* (ABGS Nr. 32; Aug. pap. 125 Nr. 46).

18 f. *czuch auch den vadem uſz dem czagel*] Gemeint ist offenbar der Darm. Siehe etwa Megenberg 249,6 ff.: »des krebzs därmlein strecket sich von dem leib unz an daz end seins swanzes. wenn daz swarz ist und vol, sô ist der krebz guot; ist aber ez eitel und weiz, sô ist der krebz erhungert und ist ain schedleich ezzen«. Vgl. auch K. Floericke, Gepanzerte Ritter. Aus der Naturgeschichte der Krebse, Stuttgart 1915, 9: »Die verständige Hausfrau wird (...) sich auch nicht der entsetzlichen und gedankenlosen Barbarei schuldig machen, dem noch lebenden Krebse durch Ausreißen der mittleren Schwanzflosse den ihr anhaftenden Darm herauszuziehen«.

19 *ein wijſʒ broſcham brots*] Siehe Anm. zu 285v,5.

286r

3 *du magiſt*] *du magiſtu* Hs.

||7|| *P.:* ABGS Nr. 9. – Aug. pap. 125 Nr. 12. – MndK Nr. 23 (nur entfernt ähnlich: Soße aufgrund der zerstoßenen Krebsschalen und Scheren).

5 *beyn*] 'Knochen, knöcherne Bestandteile', hier Beine und Scheren.

9 *geſchilten*] Nebenform zu *schälen*, mhd. *scheln* mit Wechsel von *e* zu *i* (auch sonst in unseren Rezepten). Vgl. auch Baufeld 202a und 206b, wo *schi(l)le* als Nebenform von *schale* verzeichnet ist. Die Parallelrezepte haben *die geschelten krepss* (ABGS Nr. 9), *den schelten kreps* (Aug. pap. 125 Nr. 12). – Mit den geschilten Krebsen sind die am Anfang des Rezeptes genannten Krebse gemeint, denen Schalen, Beine und Scheren entfernt wurden. – Frau Ehlert weist darauf hin, daß der moderne Fachterminus für das Ergebnis der beschriebenen Prozedur *ausgebrochene Krebsschwänze* ist, den ich daher in der Übersetzung dankbar verwende.

7 *vnd ſüt die gar wol*] *vnd ſüt die ~~magen~~ gar wol* Hs.

||8|| *P.:* ABGS Nr. 8. – Aug. pap. 125 Nr. 11 und Nr. 33. – MndK Nr. 25 (nur die Bezeichnung stimmt überein; andere Zutaten, andere Zubereitungsart).

15 *die ſchalen*] *die ſchalen //die ſchalen*\\ Hs.

15 f. *vnd ſtoſʒ die ſchalen vnder ein ander*] ABGS Nr. 8 hat: »und stoss die schallan über ainandren«; in Aug. pap. 125 Nr. 11 fehlen alle Arbeitsschritte, die das Füllen der Schalen betreffen; Aug. pap. 125 Nr. 33 hat: »vnd stosß die hůsan [!] v́ber ain ander«. – Gemeint ist wohl, daß man jeweils zwei Schalen aufeinander steckt, so daß die Öffnungen sich gegenüberliegen, und sie dann mit einem spitzigen Hölzchen zusammenheftet.

16 *vn*] In den Rezepten nur hier belegt. Sonst durchgegend *vnd* bzw. weniger häufig *unde*. Da die Form *un* 'und' landschaftlich gelegentlich nachzuweisen ist, lasse ich sie hier stehen (vgl. DWb 24, 405).

17 *in der*] *inder* Hs.

17 *broſʒem brodes*] Siehe Anm. zu 285v,5.

18 *ʒu der*] *ʒuder* Hs.

18 *damit*] *dannt* (?) Hs. – Das Verhältnis der Schäfte ist im Vergleich zu ähnlich gelagerten Zweifelsfällen hier besonders unklar.

||9|| 19 *behalt*] 'bewahre auf, konserviere auf geeignete Weise'. Zum Gebrauch von *behalten* vgl. auch Ehnert 1982.

286v

1 *von allen fiſchen*] Gemeint ist wohl: 'von allen Fischen, die du im Lauf der letzten Zeit beim Kochen verarbeitet hast'.

2 *ſülcʒen*] Als Verb im Sinne von '(als) Sülze, als Gallert zubereiten; mit einer Würzbrühe zubereiten' (vgl. DWb 20, 1059 Vw. 3; Lexer II 1294 'Fische einsülzen'). – An der von Lexer angeführten Stelle zu »sultzfischen zu weihennachten« in seiner Ausgabe von Endres Tuchers Baumeisterbuch der Stadt Nürnberg (1464–1475; S. 124 f.) handelt es sich um Fische, die in einer Art Würzbrühe zubereitet sind: »Zu solichen fischen nimpt man nach altem herkomen (...) fünftzehen maß weins, zwō maß essings, vier lot saffran, ein halbs pfunt ingepers, vier lot pfeffers, zwai lot langen pfeffers, vier lot zimet rören, ein pfunt kleiner weinperlein, zwai pfunt mandels«. – Die in unserem Rezept erwähnten Fischschuppen dienen in der Regel dazu, eine gallertartige Masse herzustellen.

||10|| *P.:* Vgl. cgm 384, fol. 78r, Z. 16–22.

12 *ein halb*] *ein halb //ein halb*\\ Hs.

||11|| *P.:* Cgm 384, fol. 78r, Z. 8–15 (ein Rezept mit dem vorigen).

13 *A bir*] *W bir* Hs.
13 f. *bonen erweiſz adir wicken blut*] 'Bohnenblüte, Erbsenblüte oder Wickenblüte'. Daß es sich in allen drei Fällen und nicht nur bei der Wicke um die Blüte handelt, wird durch cgm 384, fol. 78r gestützt: »Niem bonen blůſt oder ärwis blůſt wicken plůſt vnd dör die ſuber ...«.
14 *an der*] *ander* Hs.

||12|| *P.:* MH Nr. 285 (leichte Abweichungen im Vokabular).

287r
1 *daz gebein*] Sammelbezeichnung für alle Knochen. Die Übersetzung 'die Knochen' soll andeuten, daß sich das folgende *ſie* auch nur auf die Knochen beziehen ließe.
1 f. *vnd das ſie ſich laſzen czürtriben*] Gemeint sind entweder alle Bestandteile der zerkochten Kalbsfüße oder nur die herausgelösten Knochen. Im DWb 12, 697 heißt es: »der koch nennt *leim* eine gallerte aus den festeren theilen der gröszeren thiere, aus welcher er die suppentafeln bereitet«. Beim Stichwort *Suppentafel* heißt es dann als Erklärung: »bouillontafel zur suppenbereitung, eine durch sieden von rinds-, kalbs-, schweinsknochen etc. hergestellte masse, die nachher verdickt, ausgetrocknet und in tafeln geschnitten wird« (DWb 20, 1241). Wiewohl hier über späteren Sprachgebrauch berichtet wird, ist das Prinzip der Herstellung doch offenbar dasselbe. Für die Bindeeigenschaft scheinen jedenfalls die Knochen der wichtigere Bestandteil zu sein.
3 *an der*] *ander* Hs.
3 *lyme*] MH Nr. 285 hat *laim* ('Lehm', MH-Übs.). Die Form *lyme* dagegen zu *Leim*, mhd. *lîm* 'Leim, Kleber'. Für die genannte Stelle aus DWb 12, 697 (»der koch nennt *leim* eine gallerte aus den festeren theilen der gröszeren thiere, aus welcher er die suppentafeln bereitet«) hätten wir hier eine Grundlage der Bedeutungsentwicklung. Der Vergleich der Gallertmasse mit Leim (*als lyme*) war offenbar Grundlage für die Übertragung der Bezeichnung auf die Gallertmasse selbst und für die spätere Entstehung einer fachsprachlichen Verwendungsweise von *Leim* im Sinne von 'gallertartige Grundmasse für die Zubereitung von Gelierpulvern, Suppenwürfeln u. dgl.'.
4 *in dem*] *indem* Hs.

||13|| 7 *in dem*] *indem* Hs.
7 f. *in alre hicze in dem iare*] 'In aller Hitze, auch bei großer Hitze im Jahr'. Es handelt sich in diesem Rezept um den Hinweis auf Hausenblase als besonders kräftiges und zuverlässiges Geliermittel, das auch unter schwierigen Bedingungen wirkt.
9 *dick*] 'Oft'. Der Ausdruck wird in unserem Text sonst durchgehend im Sinn von 'dick(flüssig), zäh(flüssig), von relativ fester Konsistenz' gebraucht (siehe die Nachweise im Glossar). Dennoch ist der Ausdruck hier wohl im Sinne von 'oft' gebraucht. Dafür spricht zum einen, daß für die feste Konsistenz der Sülze hier der Ausdruck *hart* gebraucht wird. Zum anderen spricht für die Deutung der Stelle im Sinne von '(wie) oft' auch der benachbarte Gebrauch von *wan* als Hinweis auf den beliebigen Zeitpunkt der Herstellung ('wann immer'). Der Gebrauch von *dick* im Sinn von 'oft' ist für das 15. Jh. bei Besch 1967, 154 ff. großräumig nachgewiesen, u. a. auch aus einer Handschrift, die wohl zwischen 1460 und 1480 in der Mainzer Kartause entstanden ist (Quelle 84).

||14|| 13 *in die*] *indie* Hs.

||15|| *P.:* MH Nr. 14. – Aug. pap. 125 Nr. 74. – Guelf 16.3 Nr. 19.
14 ff. Frau Ehlert hat in bezug auf das Parallelrezept in Aug. pap. 125 Nr. 74 erwogen, es könnte sich hier möglicherweise um ein Scherzrezept handeln.
15 *brüwe das hare abe*] Gemeint ist hier wohl das Brühen mit einer heißen Flüssigkeit; von der Wortbedeutung her käme auch das Versengen der Behaarung in Frage. Siehe *abbrühen* im Glossar.

||16|| *P.:* ABGS Nr. 50. – Aug. pap. 125 Nr. 70. – BRU 199,23 ff., Nr. 3 (*Figen pfefer;* Rezeptnummer in BRU jeweils von mir ergänzt). – MH Nr. 116.

18 *ſeſz*] 'Sechs'. Formen des Typs *sess* waren offenbar auch im 15. Jh. in Rheinhessen noch üblich und wurden erst zu Ende des 15. Jhs. und im Lauf des 16. Jhs. endgültig durch die vom Süden her vordringenden Formen des Typs *sehs, sechs* verdrängt (vgl. Schützeichel 1974, 132 ff.; hier 136; Ramge, *Aspekte* S. 11; Ramge 1991, 33).

287v

1 *dir*] MH Nr. 116 hat: »vnd mach *der* wie vil du wild« ('und mache davon, von den Spießlein, soviel du willst'); die Form *dir* als Pronomen in unseren Rezepten nochmals 287r,11. Ich nehme deshalb keine Hebung von *e* zu *i* an.

2 *vnd nym win glijch vnd güſʒ iſʒ dar an*] Möglicherweise müßte es heißen: *win vnd wasser glijch;* vgl. ABGS Nr. 50: »und süd den figen in ainem kessel oder in ainem haffen und güss gelich vil win und wasser daran«. – Läßt man den überlieferten Wortlaut stehen, dann heißt das, daß man die Feigen zunächst nur in Wasser sieden und später, beim Sieden oder nach dem Sieden, nochmals die gleiche Menge Wein hinzugießen muß.

||17|| *P.:* BRU 199,8 ff., Nr. 1 (ähnlich; Bezeichnung: *Mandelziger*). – Vgl. auch BVGS Nr. 71 (ähnliche Zubereitung).

10 *wiſʒ brodes*] Gemeint ist Brot aus dem feinen, weißen Weizenmehl, im Unterschied etwa zu dem dunkleren und gröberen Roggenbrot. Vgl. auch die Unterscheidung der Brotsorten bei Marperger s. v. *Brot.*

13 *vnd*] *vud* (?) Hs.

||18|| *P.:* Vgl. ABGS 13b. – Aug. pap. 125 Nr. 17.

15 *üſʒ(er) teyl*] *üſʒteyl* Hs. – Das Wort *üſʒteyl* bzw. *Austeil* usw. ist in den Wörterbüchern nicht belegt (DWb-; SWb-; Trü-; Lexer-; FBuch-). Ich bin deshalb geneigt, hier einen Überlieferungsfehler anzunehmen. Möglicherweise hat der Abschreiber oder die Abschreiberin ein Abbreviaturhäkchen in der Vorlage übersehen. Das folgende Rezept mit derselben Zubereitungsart (*als uor ſtait*) hat: »vnd ſnÿde daʒ uſʒerſt abe« (288r,1). ABGS 13b hat: »darnach schnid das usser darab«. – Gemeint ist entweder das äußere Endstück der Leber, das man abschneiden müßte, um es gesondert weiterzuverarbeiten; vgl. z. B. MH Nr. 68: Hier wird eine Leber in fünf Stücke geschnitten und gebraten; eines der Stücke wird dann im Mörser zerkleinert und zu Brei verarbeitet. Oder es soll die beim Anbraten gewonnene Kruste in der Art entfernt werden, wie man etwa Kartoffeln schält, um sie dann weiterzuverarbeiten. Offenbar nicht gemeint ist hier, daß noch vor der Zubereitung äußere, ungenießbare Teile der Leber wie beim Kartoffelschälen weggeschnitten und gar nicht weiterverarbeitet werden sollen. Die Möglichkeit gibt es schon um 1350 durchaus: In BVGS 40,2 heißt es: »Nim ... lebern, snit abe daz herte«. Weiterverarbeitet wird dann nur noch »daz gůte«.

17 f. *du ſalt abir vor die leber erwellen*] Der Gebrauch von *vor* 'vorher' bezieht sich auf das Anrichten. ABGS Nr. 13b: »und erwöll die leber darnach«. Hier bezieht sich der Gebrauch von *darnach* auf die Zubereitung des Breies.

||19|| *P.:* ABGS Nr. 2. – Aug. pap. 125 Nr. 5 (jeweils mit leicht veränderter Aufteilung der Arbeitsschritte).

288r

1 f. *vnd ſtoiſʒ ſie mit ruckem brode ...*] Der Gebrauch des Pronomens muß sich hier – trotz fehlender grammatischer Übereinstimmung – auf das weggeschnittene Äußere beziehen. Gegen einen Bezug auf die ganze Leber spricht die Tatsache, daß diese weiter unten im Rezept in Scheiben geschnitten werden soll. Wollte man den Gebrauch von *ſie* auf die ganze Leber beziehen, dann müßte man annehmen, daß mit der zerstoßenen Leber wieder eine feste

Masse hergestellt wird. Fraglich wäre dann aber der Sinn des Arbeitsschrittes *ſnÿde daʒ uſʒerſt abe.* – ABGS Nr. 2 stützt dieses Verständnis: »Niem ain leber und braut die und schnid darnach das usser darab und schnid die leber zu schnitlin und was darab geschnitten werd, das stoss in ainem morser (...)«. – Vgl. auch die Anm. zu 287v,15.

||20|| *P:* ABGS Nr. 34. – Aug. pap. 125 Nr. 48. – Vgl. auch BVGS Nr. 25 (dazu Martellotti/ Durante 1991, 102 f. und 152). – MndK Nr. 21 (*ghebacken melk*; ähnliche Zutaten, leicht abweichende Zubereitung; Ms. germ. fol. 244 raffinierter, da es Wasserbad benutzt). – Vgl. Basel D II 30, fol. 203va,8 ff. (nur entfernte Ähnlichkeit).

6 *ſalcʒe*] Zu *salz* 'Speisesalz'. Es könnte sich bei dieser Form auch um eine Nebenform von *salse* handeln (vgl. DWb und die Stellen im Glossar unter *Salse*); sie wäre dann im Sinne von 'salzige, würzige Brühe' zu deuten. ABGS Nr. 34 hat aber *salz*; Aug. Pap. 125 Nr. 48 hat *salcz*; MndK hat kein Salz, nur Gewürze, aber auch keinen Hinweise auf eine salzige oder würzige Brühe, die hinzuzugeben wäre. Sachlich spricht nichts dafür, hier noch eine weitere Flüssigkeit hinzuzugeben. Auslautendes *-e* kommt in der Rezeptsammlung auch sonst häufiger vor, daher ist eine Deutung im Sinne von 'Salz' wohl unproblematisch. Vgl. auch Anm. zu 291r,11.

10 *vnd ringe daʒ duch vmb*] Zu *umringen* 'zusammendrehen, wringen' als Regionalismus siehe im Glossar. – In ABGS Nr. 34 und Aug. pap. 125 Nr. 48 soll man die Masse oben und unten in ein Tuch einschlagen, ein Brett darüber legen und dann mit Steinen beschweren.

||21|| 15 *bleteren*] Vgl. Hopf 388, Vw. 1.

15 *beſpree*] Siehe Glossar s. v. *besprä(h)en.*

15 *cleiben*] Entweder zu *kleben* mit Längungs-*i* oder zu *kleiben.*

18 *in daʒ*] *indaʒ* Hs.

288v

||22|| *P:* ABGS Nr. 36. – Aug. pap. 125 Nr. 50. – MH Nr. 126. – BRU 204,1 ff., Nr. 16. – ME Nr. 5. – Guelf 16.3 Nr. 24. – Vgl. auch die Küchenmeisterei für zwei andere Holundermus-Rezepte (Wegener i, 46 und i, 47).

1 *hulder plumen*] Die Form *hulder*, die hier in unmittelbarer Nachbarschaft neben *holder* steht, ist eine weitere Nebenform zu mhd. *holunter.* PWG erwähnen mundartliche Hebungen *o*> *u* ohne genauere Lokalisierung (§ 68).

3 *gereben*] Eine Form des Partizips von *rîben.* Statt der normalmhd. Form *geriben* (vgl. PWG S. 246) liegt hier Senkung von *i*> *e* vor, eine für das Mitteldeutsche typische Erscheinung (vgl. PWG § 50, § 64). Die Form *gereben* auch 290v,19.

4 *ab du*] *abdu* Hs.

||23|| *P.:* Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 102. – cgm 384, fol. 77v, Z. 24–78r, Z. 7.

5 *lauchmuſʒ*] Aufgrund der beschriebenen Zutaten und Zubereitungsaspekte ist eine Deutung des Wortbestandteils *-mus* sowohl im Sinne von 'Mus, Brei', im Sinn von 'Gemüse' als auch sehr offen im Sinn von 'Speise, Gericht, Beilage' möglich (vgl. DWb s. v. *Mus*). – Am besten sieht man darin vielleicht eine Gemüsezubereitung. Vgl. auch Aug. pap. 125 Nr. 102, wo die parallele Zubereitung als »krut von lŏch« bzw. als »lŏch krut« bezeichnet wird. – Eine alternative Übersetzung mit 'Lauchbrei' wäre auf den Bestandteil des mit Milch passierten Weißbrots zu stützen.

5 *ſn(i)de*] Vgl. die Anm. zu 289r,2.

6 *gar wol*] *garwol* Hs.

||24|| *P.:* Cgm 384, fol. 77v, Z. 15–23. – Aug. pap. 125 Nr. 100 und 101.

12 *ſn(i)de*] Vgl. die Anm. zu 289r,2.

12 *ſy*] Gemeint ist wohl die Petersilie zusammen mit dem Kraut, das in dem Rezept zwar nicht

eigens erwähnt ist, aber für eine Krautzubereitung wohl als selbstverständlich vorausgesetzt wurde. Die Parallelrezepte in Aug. pap. 125 und cgm 384 erwähnen Mangold neben der Petersilie.

12 *ein gliddes*] *eingliddes* Hs.

12 *intweyt*] 'ausgenommen, ausgeweidet', zu *entweiden* (siehe Glossar s. v. *entweiden*). – Nach Weinhold § 302 ist *int-* für *ent-* ein typisches Kennzeichen des Mitteldeutschen. – Eine Deutung zu mnd. *entweien*, mhd. *enzwein* und im Sinne von 'klein hacken, entzweihauen, zerkleinern, in Stücke schneiden' liegt aus zwei Gründen ferner. (1) Unverschobenes *tw* kommt in unseren Rezepten sonst nicht vor, obwohl es im Rheinfränkischen der Zeit nicht unüblich war: »Weitverbreitet bis in die frühe Neuzeit ist unverschobenes /t/ in /tv/-Verbindungen« (Ramge, *Aspekte* S. 4). (2) Eine Vw. von mnd. *entweien*, mhd. *enzwein* im Sinne von 'klein hacken, entzweihauen, zerkleinern, in Stücke schneiden' ist, soweit ich sehe, nirgends nachzuweisen (obwohl mhd. *enzwei*, mnd. *entwey* nicht nur für Zweiteilungen gebraucht wird, sondern auch für anderer Arten des Zerkleinerns und Zerstückelns; vgl. z. B. MndK).

13 *cʒwirnit*] Eine regional aufschlußreiche Nebenform zu *zwier* 'zweimal'. – Unter den älteren Nebenformen erwähnt das DWb 32, 1159 die Form *zwirnet* aus der »Erlösung« und die Form *zwirnit* mit zwei weiteren Nachweisen aus dem hess. Urkundenbuch (1340) bzw. aus einem Frankfurter Text von 1434. Zur »Erlösung« vgl. Maurer: »Als Heimat des Dichters kommt nach Verbreitung der Handschriften, der Sprache der Reime und der Schreiber-Orthographie der Raum von Nassau und Hessen in Betracht, als dessen geistiger Mittelpunkt Mainz anzusehen ist« (1934, 7). Die Apparateinträge zu Vers 4841 der »Erlösung« in der Maurer-Ausgabe (= Bartsch 4426) belegen die Form *zwirnet* aus zwei Handschriften, der Berliner Papierhandschrift B_2, die nach Maurer wohl vor 1441 in Rheinhessen entstanden ist (S. 308; S. 298 fälschlich: *1421*), und aus der Handschrift N, die 1465 in der »Gegend des unteren Neckars« (314) entstanden ist. Über die Handschrift B_2 schreibt Maurer: »der Mainzer Raum ist wohl gesichert« (308). Über die Handschrift N schreibt er: »Zu dieser Heimatbestimmung [in der Gegend des unteren Neckars; T. G.] stimmt die Mundart des Schreibers der Hs.« (314). – All das deutet darauf hin, daß wir es bei der Form *cʒwirnit* mit einem typisch südhessischen bzw. rheinfränkischen Regionalismus der Gegend um Mainz und Frankfurt zu tun haben. – Eine Lesung *cʒwirint* wäre vom Schriftbild der Hs. her nur dann zu tragen, wenn man einen deutlich nach rechts verrutschten *i*-Punkt annimmt. Die Form *zwirint* ist im DWb zwar v. a. oberdeutsch sehr viel häufiger nachgewiesen, aber die in der Hs. überlieferte Form *cʒwirnit* stimmt klar zur rheinfränkischen Gesamtcharakteristik des Kochbuchs.

14 *hauen*] *hanen* Hs.

||25|| 17 *in der*] *inder* Hs.

289r

||26|| 2 *ſnide*] Das *i* ist über der Zeile nachgetragen und deutet darauf hin, daß dieser Fehler eines ausgelassenen *i* auch an mehreren anderen Stellen zu korrigieren ist, an denen die Form *ſnide* mit *i* mehr Sinn macht als Lesungen wie *ſude, ſiide* oder *ſnde*. Vgl. 288v,5 (mit Längenangabe) – 288v,12 (mit Längenangabe) – 289r,7 (mit Längenangabe) – 290r,10 (mit Angabe zur Form) – 292r,1 ('wegschneiden' vs. 'wegsieden') – 293r,21. Längenangaben oder Angaben zur Form oder zum Effekt, die unmittelbar folgen, sind jeweils besser auf die Anweisung, etwas zu schneiden, zu beziehen. – Zu erwägen wäre bei der Häufigkeit dieser Erscheinung, ob das *i* nicht vielleicht mit dem linken Rand des *d* verschmolzen sein könnte; solche Verschmelzungen kommen am rechten Rand des *d* in den Verbindungen *do* und *de* laufend vor.

3 *waſſer*] *waſſʒ* Hs. Das *ʒ*-artige Zeichen am Wortende als Abbreviaturzeichen für *-er*, die sonst durchgehend übliche Form im Text ist *waſſer* (siehe die Stellenangaben im Glossar).

5 *ſchiere geſoden*] 'beinahe, fast gar gesotten'; vgl. Lexer II 726 'in kurzer zeit, sogleich, schnell, bald'; zur Vw. 'fast, beinahe' siehe DWb 15, 23 ff. Vw. 2. – Eine Deutung im Sinne von 'voll-

ständig gesotten, ganz gesotten' (vgl. DWb 15, 26 Vw. 3 und, als Adj., Sp. 27 Vw. 4) dagegen abwegig, weil die Kürbisse danach mit der Milch noch weiter gesotten werden sollen. – Wohl auch nicht zu md., mnd. *schier* 'glänzend, glatt, rein, klar, lauter' (Lexer II 753; Wiswe, MndK Nr. 17 und Glossar s.v. *schyr;* DWb 15, 26 f.).

||27|| 7 *ſn(i)de*] Vgl. die Anmerkung zu 289r,2.

7–9 *gründelen*] 'Gründlinge', in der Regel Bezeichnung für Góbio Góbio, eine Art kleiner, wohlschmeckender Fische (vgl. K. Floericke: Einheimische Fische, Stuttgart 1913, 56 f. mit Abbildung).

||28|| *P.:* ABGS Nr. 43 (*Ainen darm füllen*). – Aug. pap. 125 Nr. 59 (Beide kürzer formuliert; aber mit zusätzlicher Zubereitungsvariante mit Honig). – Vgl. MH Nr. 19 (ohne Honig).

10 *gefalden*] Wenn man in den Wortlaut der Handschrift nicht eingreifen will, dann ist die Form zu mhd. *valten, valden* zu stellen: 'falten, zusammenfalten, verschränken', auch 'hineinschmiegen, einhüllen, dazwischen legen, einprägen, hineinprägen' (vgl. Lexer III 15; BMZ III 230). Hier also wohl im Sinne von 'hineinpressen, hineinfüllen' zu deuten. Gegen eine Besserung zu *gefulden* 'gefüllten' spricht die Flexion: Es müßte dann *ein güde gefulde worſt* heißen. In ABGS Nr. 43 ist nur von *füllen* die Rede.

11 *vnd ſchabe yn üſʒer heiſʒem waſſer*] Die Redeweise *etwas aus Wasser (aus)waschen* oder *schaben* statt *in Wasser* ist im allgemeinen Sprachgebrauch »bis in die neuere zeit« üblich (vgl. DWb 27, 2227 f.), und sie ist auch im technischen Jargon noch spät nachzuweisen. Im handschriftlichen Kochbuch der Verena Gayser (1710) finden sich dafür folgende zwei Belege: »wasch sie [die Erbsen, T. G.] darnach auß Etlichen waßer gar wohl, vnd Sauber auß« (37,2); »wasch den butter auß Etlichen frischen waßer, daß die milch wohl herauß kombt« (90,10).

13 *in den*] *inden* Hs.

15 *wornſt*] Diese Form nicht im DWb 30, 2295. – Schreibfehler?

15 *brade*] *brade //brade* Hs.

16 *gib iſʒ drocken*] Die Anweisung scheint sich hier nur auf das Fehlen einer flüssigen Soße zu beziehen. – Eine Deutung der Formulierung *gib iſʒ drocken* mit Bezug auf die mittelalterliche Säftelehre, also im Sinne von 'richte es mit Beilagen an, welche die Gesamtkomplexion des Gerichtes trockener machen', ist unwahrscheinlich (vgl. über *trocken* zur Bezeichnung einer der vier Elementarqualitäten DWb 22, 745 ff.). Daß eine solche Deutung hier nicht in Frage kommt, ergibt sich aus den nach *adir* genannten Alternativen: sowohl Gewürze als auch Flüssigkeiten wie Wein und Essig galten im Rahmen der Säftelehre als austrocknend. Gewürze galten als heiß und trocken, Wein und Essig galten als inwendig heiß, auswendig kalt und trocken (vgl. zu Essig Herr 1533, xxi; zu Wein Arnald von Villanova 1479; Herr 1533, lvij; zu Gewürzen z. B. Herr 1533, xix Abs. ij und iiij). – Der Kontrast besteht also sinnvollerweise in der Alternative zwischen dem Anrichten mit bzw. ohne flüssiger Beigabe.

||29|| *P.:* ABGS Nr. 41. – Aug. pap. 125 Nr. 57. – BRU 201,9 ff., Nr. 8. – MH Nr. 121.

19 *briche yme die hýrnſchalen*] Die Parallelrezepte haben *durchbrich ... uff* (ABGS Nr. 41; wohl fehlerhaft für *darnach brich ... uff*), *spalt in uff* (BRU 201,11), *niam ... uf* mit Korrektur *brich,* die sich wohl auf *niam* bezieht (Aug. pap. 125 Nr. 57), *prich ... auf* (MH Nr. 121). – Die Vw. 'auseinanderbrechen, aufbrechen' scheint mir aber auch durch das Gebrauchsspektrum von *brechen* noch abgedeckt (vgl. vor allem BMZ I 240b; ferner Lexer I 344; DWb 2, 346–350).

289v

||30|| *P.:* Z. 1–4: Aug. pap. 125 Nr. 95 (*Sussen kumpost*). – cgm 384, fol. 76v, Z. 17–77r, Z. 2 (*suss gumpost*) nur Z. 17–21.

1 *kappus*] Mit *Kappus* bezeichnete man einerseits Kraut- bzw. Kohlgewächse, sodann auch das daraus zubereitete Kraut (vgl. DWb 11, 9 f.; Lexer I 1491). – Zur Verbreitung des Ausdrucks *Kappes* in Flurnamen vgl. auch die aufschlußreichen Angaben im Hessischen Flurnamen-

atlas, Ramge 1987, Nr. 24 (Nordgrenze etwas oberhalb der Wetterau). Zum Ausdruck *cumpost* der Parallelrezepte vgl. Hopf 1444.

1 *mangolt*] Mangold wird heute zu den Blattgemüsen gezählt, die Bezeichnung *Beißkohl* für Mangold (vgl. AVPf 37; Bailey u. a. 1989, 64 und 239) zeigt aber, daß man den Mangold früher in die Nähe des Kohls stellte oder zu den Kohlarten zählte. So im Wörterbuch von Maaler (1561): »der mangelt, ein gemein köllkraut« (nach DWb 12, 1550).

1 *behenden*] Das Adjektiv *behende* ist im Mhd. in zwei Hauptverwendungsweisen belegt, zum einen im Sinne von 'mit Geschick zu brauchen, passend, tauglich' in bezug auf Gegenstände, zum anderen im Sinne von 'schnell, geschickt' in bezug auf Handelnde (vgl. Lexer I 154; BMZ I 632). Eine Deutung der Stelle im Sinne von 'schnell, zügig in der Zubereitung' scheidet wohl aus, weil ein Kraut in die Rubrik der Gegenstände gehört. Bei der Verwendung in bezug auf Gegenstände scheint *behende*, genauso wie *recht* oder *gut*, ein allgemeiner positiver Bewertungsausdruck zu sein, der hinsichtlich der Bewertungsaspekte abhängig ist vom bewerteten Gegenstand (vgl. zum Bewerten und zu Bewertungsaspekten Urmson 1950; Fritz 1986). In bezug auf eine Speise geht es vor allem um die Bewertungsdimension des Wohlgeschmacks. Ein gutes, passendes, taugliches Kraut ist eines, das gut schmeckt.

5 *übirhůt*] Wörtlich 'Überhaut'. Gemeint sind wahrscheinlich die zähen, ungenießbaren Blätter des Mangold, auf den mit *yme* zurückverwiesen wird.

||31|| *P.:* Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 95 (ab Z. 3 dort zusätzlich Anis als Gewürz). – cgm 384, fol. 76v, Z. 22–77r, Z. 2 (*ein* Rezept mit dem vorigen).

7 ff. Das Verständnis dieses Rezeptes bereitet einige Schwierigkeiten, vor allem im Satzbau. Hinzu kommt, daß Kappus zu Beginn als Hauptbestandteil und zum Schluß nochmals unter *allerhande* Zutaten, die man wahlweise hinzugeben kann, erwähnt wird. Da mir bis zur Stunde keine wörtlich entsprechende Parallelüberlieferung bekannt ist, versuche ich, dem Text, so wie er überliefert ist, eine sinnvolle Deutung zu geben.

7 *mit ſuſʒem püluer*] Gemeint ist hier eine süße, pulverförmige Würzmischung; vgl. auch BRU 204,22: »so ströw bulver daruf oder zucker«.

8 *da in*] Vgl. Anmerkung zu 290r,3.

8 *win eſʒig*] Formal entweder Kompositum 'Weinessig' (vgl. Lexer III 902) oder Aufzählung 'Wein und Essig'. Für die Deutung als Kompositum sprechen die beiden Parallelstellen 289v,13 und 292v,12, wo es sich um zweigliedrige Ausdrücke handelt, die mit *und* verbunden wären, wenn es sich um Aufzählungen handeln würde (wobei es allerdings im Parallelrezept aus Aug. pap. 125 zu 289v,13 *win vnd ain wenich essich* heißt). Offen ist, ob man den Weinessig beim Sieden mitverwenden muß oder erst nach dem Sieden zum Anmachen. Da der Essig im vorigen Rezept erst zum Anmachen verwendet wird (289v,6), habe ich mich hier für eine entsprechende Übersetzung entschieden. Die Möglichkeit, Weinessig (bzw. Wein und Essig) schon beim Sieden zu verwenden, ist aber nicht ausgeschlossen.

9 *miſpelen beren*] Das parallele Rezept in Aug. pap. 125 Nr. 95 hat hier *nespla vnd biera*, also Nespeln (nach DWb 13, 617 ein anderer Ausdruck für *Mispel*) und Birnen. Eine Parallelstelle in unserem Kochbuch hat die Wendung *miſpelen vnde beren* (293r,12). Das deutet darauf hin, daß die Mispelfrucht und Birnen zusammen verwendet werden konnten. Der Ausdruck ist also offenbar nicht als Kompositum *Mispelbeere* (vgl. Diefenbach) im Sinne von 'Mispelfrucht' zu verstehen, sondern als Aufzählung: 'Mispeln und Birnen'. *Bere* kann nicht nur im Niederdeutschen, sondern auch im Mitteldeutschen sowohl zu *Beere* als auch zu *Birne* bzw. mhd. *bir* gehören (vgl. u. a. Wiswe, MndK 48 s. v. *bere;* LübW 40b; Vilmar 38; Weinhold § 56). – Die Ausdrücke *Mispel* und *Mistel* wurden im älteren Sprachgebrauch teilweise vertauscht (vgl. DWb 12, 2258 und Lexer s. v. *Mistel* und *Mispel*). Die Fassung des Parallelrezeptes deutet darauf hin, daß hier Mispeln und nicht Misteln gemeint sind. – Die Mispel ist eine Frucht von der Größe eines Apfels, mit brauner Schale und festem Fleisch (Bailey u. a. 1989, 249; vgl. auch Megenberg 333). Die Mistel dagegen ist eine Schmarotzerpflanze, die kleine Beeren hat. Soweit aus den älteren Kochbüchern und auch neueren Nachschlagewerken zu ersehen ist, wurde die Mistel in der Küche überhaupt nicht verwendet.

10 *düne*] 'tun'.

10 *beide ... vnd*] 'nicht nur, sondern auch'; 'sowohl, als auch'; vgl. Lexer I 158.

10 *rüben ſnydde*] Die Stelle ließe sich auf dreifache Weise verstehen. Zum einen als Kompositum im Sinne von 'Rübenschnitz', zum anderen könnte man *ſnydde* als Verbform auffassen und die Stelle im Sinn von 'schneide sowohl Rüben als auch das Kraut' verstehen. Weniger plausibel ist eine Deutung als Aufzählung im Sinne von 'Rüben, Schnitten (irgendwelcher Art) und Kraut'.
Für die Deutung als Kompositum spricht, daß die Angabe eine Konkretisierung zu *allerhande* sein soll, daß deshalb eine Zutat und keine Handlungsanweisung zu erwarten ist. Mit der Form *ſnydde* (Plural) können 'Schnitten' oder auch 'Streifen' gemeint sein, was sachlich aber keinen großen Unterschied macht. – Frau Ehlert teilt mir mit, daß Mangold der Blatt-Teil der Runkelrübe ist (vgl. auch DWb 14, 1520 und 12, 1550: dort jeweils die Angabe *beta vulgaris*). Davon ausgehend könnte man in der Schlußformulierung den Hinweis sehen, daß neben dem Mangold auch Rübenschnitze unter den weiteren Zutaten verwendbar sind. Sollte diese Rübe süß sein, würden die Rübenschnitze gut zur hier beschriebenen Zubereitungsart passen. Eine ähnliche Zubereitungsart erwähnt das DWb im eben erwähnten Artikel über die Runkelrübe: »runkel ... *in der provinz Preuszen:* gehackter kohl mit runkeln«. Für diese Deutung spricht auch, daß im vorhergehenden Rezept 30 (289v,1 f.), auf das unser Rezept sich bezieht, die Anweisung steht, Mangold *mit der Wurzel*, also mit der Runkelrübe auszugraben.

||32|| *P.:* ABGS Nr. 4 (mit Unterschieden). – Aug. pap. 125 Nr. 7 (mit Unterschieden).

15 *blat*] *blae* Hs.

16 *angerichteſt*] Wohl zu *anrichten*; ein Verb *angerichten* ist in den Wörterbüchern nicht belegt (vgl. allerdings SWb 1, 209 zu *angesigen*). Für den Gebrauch des *ge-* kommen zwei Deutungen in Frage. Zum einen kann der Gebrauch von *ge-* in Präsensformen die Funktion haben, einen Zukunftsbezug des mit dem Verb Ausgedrückten zu kennzeichnen (vgl. PWG § 306): 'und wenn du es *dann schließlich* anrichtest ...'. Zum anderen kann der Gebrauch des Präfixes auch dazu dienen, den Abschluß eines Vorgangs zu bezeichnen (vgl. PWG § 243). Gemeint wäre dann, man solle den dünnen Eierteig bzw. Eierkuchen zum Schluß, wenn man mit dem Anrichten des Restes fertig ist, darüberlegen: 'dann lege *zum Schluß* diesen dünnen Eierkuchen darauf'. Aus den Belegen des Paragraphen 470 (S. 445) bei PWG geht hervor, daß *ge-* nicht nur in Verbindung mit Präteritalformen (§ 237), sondern auch in Verbindung mit Präsensformen gebraucht werden konnte und dann die Funktion des Futur II hatte: 'und wenn du es angerichtet haben wirst (d. h. mit dem Anrichten fertig sein wirst), dann lege ... darauf'. Diese Deutung berührt sich aber sehr eng mit der Funktion einer Kennzeichnung des Abschlusses von Vorgängen.

||33|| *P.:* ABGS Nr. 44. – Aug. pap. 125 Nr. 60.

17 *clapworſt*] Zu diesem Wort bzw. zu dem Ausdruck *klobwurst* aus den Parallelrezepten liegen bisher mehrere umstrittene Erklärungsversuche vor.
(1) Birlinger schrieb in einer Anmerkung zum Parallelrezept ABGS Nr. 44 zum Stichwort *klobwurst*: »Frisch s. v. hat *klobdarm* = feisster Darm; ob *klobwurst* wol = fette Wurst ist?«. Diese Vermutung hat wenig für sich, denn *Klobdarm* ist zwar eine andere Bezeichnung für den Fettdarm oder Enddarm, aber der Darm selbst ist, wenn ich recht sehe, nicht fett, genausowenig gibt es Indikatoren, daß Klobwurst besonders fett ist.
(2) Lexer I 1628 f. und 1629 äußert s. v. *klobe-wurst* zwei Vermutungen. Die erste Hälfte seiner Vermutung lautet: (2a) »am kloben hängende (s. *klobe*) ... wurst«. Eine Variante zu (2a) ist ein Beschreibungsvorschlag (2b) bei BMZ III 827: »am kloben geräucherte wurst?« (*Klobe*, eine Art gespaltener Holzstock.)
(3) Die zweite Hälfte von Lexers Vermutung lautet: »od. in dem klobdarm, fettdarm gefüllte wurst?« Diese Sichtweise auch bei Heyne 1901, 294 Anm. 63. – Unter dem Klobdarm wird bei

diesen Erklärungen der Fett- oder Enddarm verstanden, der auch als *afterdarm* oder *hinterer darm* bezeichnet wurde; vgl. dazu einen Beleg aus der Weißenhorner Historie von 1542 (DWbN 1, 11): »eß nam ayner zu Weyssenhoren ayn gfulten afterdarm umb 10 kreutzer«. Nun steht in ABGS direkt vor dem Rezept für Klobwurst ein Rezept, um einen Enddarm zu füllen (*Niem ainen hindern darm, füll also* ...; Nr. 43). Das deutet darauf hin, daß ein gefüllter Enddarm und eine Klobwurst nicht dasselbe sind.

(4) Im DWb 11, 1220 wird für eine mögliche Erklärung auf den Gebrauch von *klobe* als »ungefähres masz« verwiesen (DWb 11, 1218, Vw. 8c), wo aber danach (Vw. 8d) wieder der gespaltene Holzstock, an dem die Würste befestigt waren, zur Erklärung der ungefähren Maßeinheit herangezogen wird.

Zu diesen insgesamt wenig gesicherten Vermutungen darf ich vielleicht einen weiteren Deutungsversuch hinzufügen:

(5) Das Bedeutungsspektrum und die Belege zu *Klobe*, die bei Lexer III 1628 dargestellt sind, deuten darauf hin, daß ein häufiger und zentraler Grundzug das Klemmen, Einsperren, Beengen, Festhalten, Zusammenpressen (z. B. Büschel, Bündel) ist. In Bezug auf die in unseren Rezepten beschriebene Zubereitungsart läßt sich das Ergebnis als eine Form von gepreßter Wurst ansehen. Der Aspekt des Zusammenpressens kommt in Ms. germ. fol. 244 etwa durch die Formulierung *vnd wint iſʒ in necʒe* zum Ausdruck. ABGS Nr. 44 (und genauso Aug. pap. 125 Nr. 60): *und bewind es mit ainem netz.* Den Ausdruck *Klobwurst* könnte man nach dieser Deutung etwa mit *Presswurst* übersetzen. Ich verwende diesen Ausdruck in der Übertragung, ohne die ungeklärten wortgeschichtlichen Fragen damit entscheiden zu wollen.

18 *grune*] In Bezug auf Fleisch kann der Ausdruck hier 'frisch' oder 'roh' bedeuten. Gemeint ist, daß man die Leber kleinhackt, ohne sie vorher irgendwie zuzubereiten.

19 *vnd*] Die Hs. hat *vd'* bzw. *od'*. – Das erste Zeichen ist als *v* zu lesen, es begegnet aber auch 285v,19 in der Form *broſcham* und könnte daher auch als eine seltenere Form des *o* betrachtet werden. Der verwendete Abkürzungshaken steht normalerweise für *-er*, so daß eine Auflösung in *oder* naheläge. Die Parallelstellen in ABGS und Aug. pap. 125 haben aber beide *und*. – Für eine Auflösung zu *vnd* spricht weiterhin die Verwendung desselben Zeichens in 292v,10, wo es klar *vnd* heißen muß, denn eine durch *oder* ausgedrückte Alternative kommt dort sachlich nicht in Frage. Eine weitere Parallelstelle ist 291v,11, wo *vnd* ebenfalls die einzig sinnvolle Lesart ist.

290r

||34|| *P.:* Z. 4–8: vgl. ABGS Nr. 5, Z. 2–6.

1 *leber ſulcze*] Mit *sulze* bzw. *sülze* wurden einerseits Sülzen bezeichnet, andererseits aber auch Soßen und Würzbrühen zum Einlegen (Vgl. DWb 20, 1055 'salzige oder würzige Tunke zur zubereitung und anrichtung der speisen'). Die hier beschriebene Zubereitungsart deutet darauf hin, daß das Ergebnis eine Soße ist. Es gibt auch keinen Hinweis, daß etwas *gesteht* o. ä., also daß es fest wird.

Aufschlußreich ist eine zeitgenössische Zubereitungsvorschrift zu *sultzfischen* bzw. zu *gesültzten fischen* als Ehrengeschenke für die Stadtwerkleute in Endres Tuchers Baumeisterbuch der Stadt Nürnberg 1464–1475: »Zu solichen fischen nimpt man nach altem herkomen, und es Lutz Steinlinger seliger geschriben hat, fünftzehen maß weins, zwö maß essings, vier lot saffran, ein halbs pfunt ingepers, vier lot pfeffers, zwai lot langen pfeffers, vier lot zimet rören, ein pfunt kleiner weinperlein, zwai pfunt mandels«. Auch hier fehlt jeder Hinweis auf einen Bestandteil, der als Geliermittel dienen könnte.

Ein möglicher Einwand besteht darin, daß Hinweise auf ein Geliermittel deshalb fehlen können, weil ihr Einsatz aufgrund des Gebrauchs von *sulze* oder *sülze* bereits vorausgesetzt ist. Eine solche Annahme macht offenbar Eva Hepp in ihrem »Lexikon zur Fachsprache der mittelalterlichen Küche«. Unterm Stichwort *Sultz* verzeichnet sie nur die Vw. 'Sülze' (danach auch Hopf 2130). In der Übersetzung eines Rezepts ohne Geliermittel fügt sie deshalb am Schluß einen nicht überlieferten Satz hinzu, um aus einer Würzbrühe eine Sülze zu machen:

»Das gibt man nachher in die Sülze, die aus Hausenblasen oder anderem Stand hergestellt ist« (1970, 220a).

Gegen die Auffassung, daß in *allen* Rezepten ohne Hinweise auf Geliermittel dennoch Sülzen gemeint sind, sprechen klare Fälle, in denen eben nicht Sülzen, sondern Soßen bzw. Würzbrühen hergestellt werden. In Aug. pap. 125 Nr. 67 (*Sulcz, Sulcz vische*) heißt es am Ende des Rezepts: »vnd gúsß die brüg dar v̂ber«. Die Ausdrücke *Sulcz* und *brüg* 'Brühe" dienen hier als austauschbare Bezeichnungen für die zubereitete Würzbrühe. Von derselben Art ist auch die Variation in der Bezeichnung *Figensulz* (ABGS Nr. 50) und *vigen bruwe* (Ms. germ. fol. 244, 287r,18). – Vgl. überdies die im DWb 20, 1055 Vw. 3a verzeichneten Stellen.

1 *von*] Inhaltlich gemeint ist hier, daß die Lebersoße mit, an oder zu den Vögeln gereicht wird. In Wendungen vom Typ *ein X von einem Y* wird in Kochbüchern mit X der Typ des Gerichts, mit Y der Hauptbestandteil angegeben. Man kann die Stelle durchaus in diesem Sinne deuten, auch wenn die Krammetsvögel nicht Hauptbestandteil in dem Sinne sind, daß die Lebersoße aus ihnen hergestellt wird.

3 *dain*] Nach DWbN 6, 294 ist *dain* eine Nebenform zu *darin(ne)*, die »mhd. öfter« nachzuweisen ist. Vgl. auch 289v,8 (dort nicht zusammengeschrieben).

||35|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 12a. – Aug. pap. 125 Nr. 14. – BRU 200,18 ff., Nr. 5.

9 f. *von eyme haſen; von den haſen* usw.] Bei der Beschreibung dieser Zubereitung wechseln bei der Zahl der Hasen, aber auch bei den Bezeichnungen der Zutaten und Ausgangsstoffe Singular- und Pluralformen. Es kann sich nicht um eine reine Verschreibung von *den* statt *dem* handeln, da es neben *die lunge* auch *die ſwanƷe* heißt. Die Form *die leberen* kann Singular und Plural sein, zu *die wüſte* s. u. – Möglicherweise hat der Schreiber oder die Schreiberin Formen wie *die leberen* und *die wüſte* als reguläre Pluralformen aufgefaßt und sich dann daran orientiert. – Wenn man die Angaben gegen die Parallelrezepte als Rezept für mehrere Hasen versteht, dann ist der Ausdruck *von eyme haſen* generisch im Sinne von 'vom Hasen' zu verstehen. Dies scheint mir die einfachste Lösung zu sein, wenn man die Überlieferung nicht grundlegend ändern will.

10 *wüſte*] Es sind zwei Erklärungen zur Stelle denkbar, entweder im Sinne von 'Gekröse, Eingeweide' oder im Sinne von 'Lendenbereich, Körpergegend zwischen Unterbauch und Beinansatz'. – Im Parallelrezept ABGS Nr. 12a steht *westin*; dazu vermerkte Birlinger in einer Anmerkung: »*Westin* = Gekröse. Das *Wöst* bedeutet nach Adelung *Kälbergekröse*. Schmell. IV, 193«. Bei Schmeller (II 1044 der zweiten Auflage = IV 193 der alten Auflage) steht: »Das "Wöst" soll nach Adelung (voc. *Gekröse*) in Bayern für Kälbergekröse üblich seyn. Ist ohne Zweifel blos Aussprache des unter *Wannen* aufgeführten *Wenst*. Im Voc. venet.-todes. v. 1424, Cod. it. 362, f. 19 heißt "el moiame" (zwischen Dünne und Hüfte) "die Wüst." Die *Wist*, (Zipser Sprache) die Rippengegend, Lenden; Mieder, Schnürbrust der Jungfrauen; (...)«. Unter *Wenst* (m.) dann die Erklärung 'der Wanst, Bauch'. Es könnte sich also zum einen um die Baucheingeweide des Hasen handeln (vgl. auch DWb 27, 1912 ff.: *Wanst* zur Bezeichnung der Baucheingeweide, des Gekröse, des ersten Magens der Widerkäuer). Lexer bringt einen Stellen-Hinweis in den Nürnberger Polizeiordnungen. Dort heißt es dann beim Kalbfleisch: »Es sollen von allen Kalbsskopffen die oren geschniten und die mitsampt den krosen, wüsten und fussen nach notturfft gesäubert und gereinigt werden« (Baader 1861, 228). Beim Kalb scheinen also *wüste* und *Gekröse* nicht dasselbe zu sein. – Auf der anderen Seite gibt es Indikatoren, die darauf hindeuten, daß mit dem Wort jeweils der Lendenbereich des Körpers, vielleicht auch der noch größere Bereich von den Rippen bis zum Beinansatz gemeint sein kann, je nachdem, was man unter *Weiche* versteht in Lexers (III 982) Angabe s. v. *wüeste*: 'weiche, gegend zwischen weiche und hüfte'. Denkbar wäre also, daß in unserem Rezept im Anschluß an Lexer das gesamte Hinterteil des Hasen gemeint ist. Vgl. die Angabe in BRU 200,20, man solle die Zubereitung *mit dem bain* machen. – Allerdings paßt die Deutung als 'Baucheingeweide' besser zum Charakter dieses Rezeptes, in dem offenbar die weniger wert-

vollen Teile noch sinnvoll für eine Vorspeise verwendet werden sollen. Vgl. auch die Erläuterung zu *wüst* in Aug. pap. 125 Nr. 14.

10 *ſn(i)de*] Vgl. die Anmerkung zu 289r,2.

10 f. *ſwancze*] In ABGS 12a heißt es *fauch den schwaiss und süd es damit*, also: 'fange das Blut auf und siede die in Würfel geschnittenen Hasenteile darin', ähnlich Aug. pap. 125. Auch das Fürhess-Gericht MH Nr. 47 wird mit dem Blut und den kleingehackten Teilen eines Huhnes gekocht. Das DWb 10, 541 bringt s. v. *Hasenschwarz* die Erläuterung: 'die mit gewürz und blut gekochten vordertheile eines hasen, hasenpfeffer' aus einem ökonomischen Lexikon von 1731. Unter den 20 Hasenrezepten bei Rumpolt (fol. 49 f.) sind mehrere, die das Blut des Hasen verwenden (Nr. 2, Nr. 5, Nr. 11, Nr. 20). Es scheint sich jeweils um Zubereitungen zu handeln, bei denen die Abfälle bzw. die weniger wertvollen Teile verwertet werden sollen. – Statt *back den ſwancze* liest man also besser: *fach den ſwaicze.* Man bekommt dann allerdings eine etwas andere Zubereitungsart, die in der zweiten, korrigierten Version der Übersetzung wiedergegeben ist.

Ob das *ſwancze* in Zeile 10 ursprünglich richtig war, ist auch mehr als zweifelhaft. Rezepte, in denen der Schwanz des Hasen mitgekocht wird, sind mir nicht begegnet, und das ist auch verständlich, denn der eigentliche Hasenschwanz besteht hauptsächlich aus Fell, und für eine Verwendungsweise von *Schwanz* im Sinne von 'Ende, Hinterteil, Schlußstück' in Bezug auf Tiere sehe ich keine zureichenden Indikatoren (vgl. DWb 15, 2263 f.). In der korrigierten Fassung habe ich die Schwänze als Zutaten deshalb weggelassen.

||36|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 18. – Aug. pap. 125 Nr. 29. – MH Nr. 282.

14 *ſulcze*] Hier ist offenbar wieder eine würzige Soße gemeint, keine Sülze. Vgl. Anm. zu 290r,1.

15 *an der*] *ander* Hs.

15 *an der wele*] Die Bezeichnung taucht ähnlich ein zweites Mal 290v,1 auf: *jung ... vnd in der welle.* Die Wörterbücher, in denen ich unter verschiedenen Stichwörtern nachgesehen habe, geben keine klare Auskunft (DWb; SWb, Lexer, BMZ, LübW, Hopf). – Folgende Deutungsmöglichkeiten sehe ich. Man könnte den Ausdruck zu *Welle* stellen, mit dem allerlei runde Gegenstände und Geräte bezeichnet wurden (vgl. DWb 28, 1394 ff.). Man müßte *an/in der welle* dann vielleicht im Sinne von 'rund, gut im Futter' deuten. – Eine andere Möglichkeit wäre, den Ausdruck zu mnd. *wele* (f.) zu stellen, was nach Auskunft von LübW 570a unter anderem 'Wohlsein, Wohlleben, Üppigkeit' bedeutet. Auch hieraus würde sich eine Paraphrase wie 'gut im Futter' ableiten lassen. – Hintergrund sind möglicherweise andere Vorschriften, denen zufolge man eine Gans vor der Zubereitung etwas hungern lassen soll, die dadurch ausgeschlossen werden sollen: »Item hienach volgt, wie man ein ganß pratenn soll. So laß sie vor zwenn oder drej tag wol hungernn, das die bösen predenn, die in ir sein, her aus genn, (...)« (Feyl, ME Nr. 24).

Die Tatsache, daß der Ausdruck an der zweiten Stelle, Seite 290v,1 f., mit der Alternative *odir elter* zusammen steht, spricht nicht gegen die Deutung 'gut im Futter'. Denn diese Alternative kann sich durchaus auf *jung* beziehen, auch wenn sie nicht in unmittelbarer syntaktischer Nachbarschaft steht. Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 30: »Nem aber ain ganß als vor [i. e. *iung*; T. G.] oder die elter sÿ«. – Das Parallelrezept in Aug. pap. 125 Nr. 29 hat »so sÿ wol sÿ beraÿt« (und so, bis auf orthographische Unterschiede, auch ABGS Nr. 18). Der Ausdruck *bereiten* ist hier nicht im Sinn von 'zubereiten' (DWb 1, 1499 f.) zu verstehen, denn die Zubereitung der Gans wird erst noch beschrieben. Er kann sich hier entweder auf das Ausnehmen der Gans beziehen, man könnte ihn aber auch auf das Mästen, die gute Fütterung beziehen. Nur dieses letztere Verständnis ließe sich mit unserem Deutungsvorschlag zu *an der wele* im Sinn von 'gut im Futter' in Übereinstimmung bringen.

15 *clobelauch*] 'Knoblauch'. Siehe auch im Glossar unter *Knoblauch.*

17 *vnd ſtrijch iſȝ dar ane*] Gemeint ist nicht, man solle die Gans damit bestreichen, vielmehr soll man den Knoblauch, das Brot, den Wein und den Essig miteinander durchpassieren. Vgl. das Parallelrezept ABGS Nr. 18: »und züch es durch ain tuoch« (vergleichbar Aug. pap. 125

Nr. 29). Zu *streichen* im Sinne von 'durchpassieren' vgl. DWb 19, 1219 Vw. C 2b und Hopf 2114 (*streichtuch*). – Statt *dar ane* wäre freilich eher *durch* zu erwarten gewesen. Der Gebrauch von *dar ane* deutet darauf hin, daß man die genannten Zutaten in das Gefäß passieren soll, in dem die gebratene Gans bereits liegt.

18 *yme*] Für einen Rückbezug kommen vom grammatischen Geschlecht her der Wein, der Essig und der Knoblauch in Frage. Sachlich ist wohl am ehesten der Knoblauch gemeint, obwohl das Wort *clobelauch* in ziemlicher Entfernung vom Pronomen steht.

290v

||37|| *P.:* Ähnlich ABGS Nr. 18–20; – Aug. pap. 125 Nr. 30; – Ähnlich MH Nr. 283. – Siehe auch Nr. 72 unserer Rezepte. – Vgl. auch BRU 200,25 ff., Nr. 6.

1 *in der welle*] Siehe Anmerkung zu 290r,15.

2 *lufft ſie als ein hune*] Einen Lösungshinweis für die Deutung dieser merkwürdigen Stelle bieten erst die Parallelrezepte. Aug. pap. 125 Nr. 30 hat: »Nem aber ain ganß als vor [i. e. eine junge Gans; T. G.] oder die elter sÿ, vnd begriff die zwüschen hut vnd flaisch als ain hůn«. ABGS Nr. 19 hat: »und begriff die züsend hůtt und flaisch als ain huon« (Birlingers Anmerkung zu *züsend* ist abwegig und sinnwidrig; vgl. dagegen die Anm. zur Stelle in der Fußnote zu Aug. pap. 125 Nr. 30: »wohl Verschreibung für *zwischen/ zwüschen*«). – Der gemeinte Arbeitsschritt bezieht sich auf das sog. *Untergreifen* beim Geflügel. Dabei wird die Haut etwas eingeritzt und dann vom Fleisch abgehoben, damit dann Füllsel, z. B. eine Farce, in die entstandenen Hohlräume eingeschoben werden können. (Zu *untergreifen* vgl. DWb 24, 1588 Vw. B 1a; Stopp 1980, 185a; Hopf 2190 und 2191; die Erklärungen gehen davon aus, daß das Untergreifen aus Ablösen der Haut *und* aus Füllen besteht; in den Rezepten ist öfter nur der Arbeitsschritt des Ablösens der Haut gemeint.)
Der Ausdruck *lüften* 'heben, aufheben, abheben' (vgl. Lexer, Lexer TWb, BMZ; DWb 12, 1250 Vw. 5) wird hier offenbar im Sinne von 'abheben' für das Ablösen und Abheben der Geflügelhaut vom Fleisch verwendet. In die so entstandenen Hohlräume zwischen Fleisch und Haut kann dann die Füllung eingebracht werden. – In mehreren französischen Rezepten der Zeit wird die Haut abgehoben, indem man mit einem Strohhalm zwischen Fleisch und Haut Luft einbläst. Im Rezept für *Poullaille farcie* Nr. 66 bei Taillevent (ed. Scully 1988, 120 ff.) heißt es: »puis prenez ung tuel de chaume ou autre, et le boutez entre cuir et chair et l'enflez«, 'nimm dann ein Rohr aus Stroh oder aus etwas anderem, stecke es zwischen Haut und Fleisch, und blase hinein'. Zum Einbringen der Füllung wird die Haut dann mit einem kleinen Schnitt versehen, der nach dem Füllen wieder zugenäht wird. Ähnlich Nr. 72, Nr. 213 und Nr. 214. – Möglicherweise ist *lüften* hier nicht nur unbestimmt im Sinne von 'abheben' verwendet, sondern als technisches Gegenstück zu frz. *enfler* und *souffler* 'aufblasen, durch Hineinblasen die Haut abheben als Arbeitsschritt beim Unterfüllen'.

3 f. *wecholtern beren*] In manchen Parallelrezepten für Gänsefüllungen kommen auch Birnen vor. Da hier aber ein verbindendes *vnd(e)* fehlt, ist an eine zweigliedrige Aufzählung nicht zu denken. Ich deute die Stelle daher als Kompositum; Komposita mit *n* wie *wegholdern wurtzel* sind im DWb selten nachgewiesen, kommen aber offenbar vor (DWb 27, 53 ff.).

4 *ſtoiſʒ ſie auch inwenig*] Wenn man *inwenig* zu *ein wenig* stellte, müßte man übersetzen: 'und zerkleinere, zerstoße die Wacholderbeeren auch ein bißchen, d.h. nicht zu stark, nicht zu klein'. Merkwürdig wäre dann aber, daß die Füll-Anweisung zweimal käme und daß der gesamte zweite Teil des Rezeptes gleichsam als ein Nachtrag zu verstehen wäre. Die Form *inwenig* kommt in unseren Rezepten sonst nicht vor, und auch die Verwendungsweise von *ein wenig* zur näheren Kennzeichnung einer Handlung ist nicht bzw. nur zweifelhaft belegt; *ein wenig* dient sonst nur der Mengenangabe (siehe Glossar s. v. *ein wenig*). – *inwenig* ist somit zu *inwendig* 'innen' zu stellen (DWb 10, 2149 f.). Bei Diefenbach, auf den das DWb verweist, sind aus den Glossaren des 15. Jhs. u. a. die Nebenformen *innewinnick, von innenwenig; indewennig* und *ynweng* verzeichnet. Das DWb bringt einen Beleg zur Form *inwenig* aus Geiler von Kaysersperg (1510): »mit ainer ermanung innwennig in der seel«. Bei dieser Deutung hätten

wir dann eine Art Kontrastierung zwischen der Füllung unter der Haut (*lüften*) und der Füllung im Inneren der Gans (*inwenig*). – Das Verb (*etwas*) *stoßen* ist dann nicht im Sinne von 'zerstoßen, kleinstoßen' zu deuten, sondern im Sinne von 'hineinstecken, hineinstopfen, füllen mit' (siehe dazu Lexer II 1218: »den sag vol erden stôzen, *mit erde füllen*«; vgl. auch DWb 19, 510 ff. Vw. 8). – Den Gebrauch des Pronomens *sie* kann man auf die Wacholderbeeren oder auf die Füllung unter der Haut und ihre Zutaten (*ein fulle*) beziehen. Da im Rezept 72 auch Pfeffer, Knoblauch und Wacholderbeeren für eine Füllung im Inneren einer Gans verwendet werden, nehme ich an, daß mit *sie* in unserem Rezept die Unterfüllung gemeint ist. Man soll also für die Füllung im Inneren dieselben Zutaten wie für die Füllung unter der Haut verwenden, sie aber zusätzlich mit Speck und Weintrauben ergänzen.

||38|| 6 *ſa(l)ſʒe*] *ſaſʒe* Hs. – Zu mhd. *salse* 'Soße'.

8 *ſubir*] Zu *sauber* (Adv.) 'sorgfältig' bzw. 'gründlich, völlig, ganz und gar', vgl. DWb 14, 1851 (»früher auch in der schriftsprache ganz gebräuchlich«); es geht hier darum, das Passieren sorgfältig, gründlich und vollständig auszuführen. – Ein Verständnis als Adjektiv im Sinne von 'sauber, rein' kommt hier aus zwei Gründen nicht in Frage. Zum einen enthalten die zu passierenden Zutaten nichts, was wegen Unsauberkeit entfernt werden müßte. Zum anderen ist das Passieren als Reinigungsmethode wenig geeignet.

9 *ubir diſſe*] 'über Tisch', d. h. 'wenn du es anrichtest'.

||39|| *P.:* ABGS Nr. 1a. – Aug. pap. 125 Nr. 1. – BRU 201,18 ff., Nr. 10.

10 *wol gewallen deig*] Sachlich gemeint ist hier, daß man den Teig zunächst ausrollt und ihn dann zu einer kleinen Hohlform macht, in die man die Füllung geben kann. In ABGS Nr. 1a heißt es explizit: *und mach daruss einen scherben*, d. h. 'mache aus dem Teig ein kleines Gefäß, eine Pastetenform' (vgl. auch das Parallelrezept aus BRU und in Aug. pap. 125 Nr. 1). Je nachdem wie man das Verb deutet, bezeichnet es entweder das Kneten und Plattwalzen des Teiges (dann wäre die Formung des Teiges zur Pastetenform als selbstverständlicher Arbeitsschritt ausgelassen oder verloren gegangen) oder die Wölbung des Teiges zur Pastetenform. BRU 201,19 hat *wol gewürkten*.

Wenn man *gewallen* zu mhd. *wellen* 'rollen' stellt, dann müßte das Partizip eigentlich *gewullen* (PWG § 247b), *gewollen* (Lexer III 754; Weinhold S. 357) oder mit schwacher Flexion *gewellt* heißen, wie in ABGS 1a. Bei Lexer I 972 ist das Verb *gewallen* nur in der Vw. 'wallen, sieden' und als Partizip zu *wallen* nachgewiesen. Die Verwendungsweisen von *wellen* ('runden, rollen, wälzen') lassen beide Deutungen zu: entweder soll man den Teig ausrollen oder ihn runden, also ihm eine gewölbte Form geben. – Bei Lexer (III 647) auch ein Nomen *wal* 'Erhöhung, Wölbung'. Im einem Kochbuch von 1560 heißt es in einem Pastetenrezept bei der Beschreibung, wie man die hohle Teigform macht, in die dann die Füllung kommt: »nim ein platz wie zu gewolnen Kůchlein/ mache ein tieffes degelein«. (Letze 1560, D7r; in diesem und den folgenden Belegen ist mit *wie zu gewolnen Kůchlein* eher eine bestimmte Teigart gemeint, deren Form ggf. näher gekennzeichnet werden muß: vgl. C7r,13; D2r,6; D2v,13; D2v,20; D3v,8; E3r,20).

Bedenken gegen eine Deutung im Sinne von 'zur Pastetenform wölben' könnten sich aufgrund der näheren Charakterisierung durch *wol* einstellen: »Entweder man macht eine Pastetenform oder man macht keine«. Aber Ausdrücke wie *gut*, *recht* oder *wohl* dienen in vielen Fällen nicht dazu, die guten Exemplare oder Ausführungen von den weniger guten zu unterscheiden, sie dienen eher als unspezifische Bewertungen oder als allgemeine Hinweise, es bei der Zubereitung (z. B. einer Pastetenform aus Teig) an der nötigen Sorgfalt nicht fehlen zu lassen. Gewichtiger erscheint, daß die Form *gewallen* in Aug. pap. 125 Nr. 1 als Bezeichnung für das Auswellen des Teiges erscheint.

12 *in den*] *inden* Hs.

12 f. *vnd lege ein blat von einem eyer deyge darubir*] Die Frage der Deutung von *gewallen* hat auch Konsequenzen für diese Stelle. Wenn man annimmt, daß mit *gewallen* nur ein gut ausgewelltes,

flaches Teigstück gemeint ist, dann müßte es sich auch hier um ein flach ausgewelltes Teigstück derselben Größe handeln, das über die Füllung gelegt wird und das zusammen mit der Füllung und dem unteren Teigstück eine Art gefüllte Teigtasche ergibt. Wenn man dagegen annimmt, daß es sich wie in ABGS Nr. 1a und in BRU um eine Art Hohlform handelt, dann hat das hier erwähnte flach ausgewellte Teigstück die Funktion eines Teigdeckels; vgl. BRU 201,25 f.: »und mach ain teckelin von demselben teig darüber«.

||40|| *P.:* ABGS Nr. 11 (= cgm 384, fol. 76r, Z. 4–12). – Aug. pap. 125 Nr. 86. – BRU 202,14 ff., Nr. 12.

14 *buben pulbe*] Eine Art gefüllte Teigtasche. Siehe Glossar unter *Bubenpfulbe.*

17 *eyer bleter*] 'Flache, ausgewellte Teigstücke aus Eierteig'. ABGS Nr. 11 (und parallel dazu Aug. pap. 125 Nr. 86) hat – nach Birlinger – *Münzenblatt*: »und bach den die mit münzenblatt und bewils darinn«. Gemeint ist hier das Pflanzenblatt von der Minze. Minze wird aber eher als Küchengewürz verwendet. Denkbar wäre immerhin, daß man die Füllung in die Blätter irgendwie einrollt, dann Eidotter hinzugibt, um für den Zusammenhalt der Füllung zu sorgen, und die Blätter nach dem Backen wieder entfernt. Man hätte dann also eine etwas andere Zubereitungsart. – Unsere Fassung mit *eyer bleter* ergibt einen völlig klaren Sinn und eine auch sachlich einleuchtende Zubereitungsart, so daß uns die Abweichung von ABGS und Aug. pap. 125 hier nicht weiter beschäftigen muß. – Auch das parallele Rezept in BRU 202,14 ff. fordert das Einrollen in längliche, dünne Teigstücke.

17 *bewelle*] Entweder im Sinn von 'einrollen', dann ergäbe sich eine Art abgeflacht rollenförmige Teigtasche, die an den Enden zusammengedrückt und mit Ei abgedichtet wäre; oder – was Frau Ehlert für die genauere Übersetzung hält – im Sinn von 'einschlagen'. Beide Deutungen sind aufgrund von Lexers Angaben zu *bewellen* (I 255) zu verteidigen: die Deutung 'einrollen' durch Lexers Angabe *in oder um etwas wälzen*, die Deutung 'einschlagen' durch *rings umgeben.* – Nach meiner Auffassung paßt die Anweisung, die Enden mit Ei zu verschließen besser zu einer abgeflacht rollenförmigen Teigtasche. Denn wenn man eine Füllung in einem dünnen Teig *einschlägt*, dann befindet sich die Stelle, die mit dem Ei zu verschließen wäre, auf der Oberseite, was ich nicht unter *ende* verstehen würde. BRU 202,19 hat *fugen*, was besser zum Einschlagen paßt.

17 *an dem*] *andem* Hs.

18 *in ſmalcʒe*] *inſmalcʒe* Hs.

||41|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 51. – Aug. pap. 125 Nr. 76. – BRU 202,21 ff., Nr. 13. – MH Nr. 118 (andere Mengenangabe beim Mehl); vgl. auch MH Nr. 120 (dito). – Guelf. 16.3, Nr. 15. – Danner Nr. 5 (ähnlich auch Nr. 7).

19 *krumme kreppelin* ...] Für hufeisenartig gebogene Krapfen wäre am Ende der Zubereitung noch der Arbeitsschritt des Umbiegens der länglichen Teigstücke nötig. Ein solcher Arbeitsschritt wird aber am Schluß des Rezeptes nicht mehr erwähnt. Vielleicht ist er durch die Angabe der Zielgestalt zu Beginn des Rezeptes als selbstverständlich vorausgesetzt.

19 *alſo*] 'So wie, vergleichbar mit'.

291r

2 *ſude*] Die Stelle ist verdächtig. Denn in den Parallelrezepten fehlt dieser Arbeitsschritt, oder es findet sich eine Formulierung wie »vnd knit es durcheinannder« ('und knete es durcheinander'; MH Nr. 120 mit Übs.; ähnlich Danner Nr. 7). Wir haben nun drei Möglichkeiten:

(1) Wenn man die überlieferte Form stehen lassen will, dann kommt wohl nur ein Verständnis im Sinn von 'erhitzen' in Frage. Das Erhitzen hätte wohl den Sinn, den Käse zu schmelzen und eine formbare Masse entstehen zu lassen. Da die erwähnten Zutaten alle nicht richtig flüssig sind, kommt ein Verständnis im Sinne von 'sieden, aufkochen' kaum in Frage. Man bräuchte wohl eine ausreichende Zahl Eier und dürfte das Gemenge nicht allzu lange erhitzen, da die Eier sonst stocken würden. Insgesamt ein recht fragwürdige Version.

(2) Denkbar wäre weiterhin, daß es hier wie an mehreren Stellen der Rezeptsammlung auch *snide* statt *süde* bzw. *sude* heissen sollte. Vgl. die Anm. zu 289r,2. Die Stelle wäre dann folgendermassen zu lesen und einzurichten: »vnde ſn⟨i⟩de iſȝ vndir ein ander«. Zu verstehen wäre das als Anweisung, die Bestandteile durch laufendes Zerschneiden und Zusammenschieben mit einem Messer zu einer luftigen und etwas zerfaserten Teigmasse zu machen, die danach gerollt und in Fett gebacken würde. Auch diese Version ist nicht sonderlich befriedigend, weil das Schneiden der Zutaten zu einer Teigmasse ansonsten nirgends nachzuweisen ist, soweit ich sehe.
(3) Die dritte Möglichkeit besteht darin, hier eine völlig fehlerhafte Überlieferung anzunehmen und eine Form wie *knit* 'knete' einzusetzen. Zu verstehen wäre die Stelle dann wie in den entsprechenden Parallelrezepten: 'knete die Zutaten zu einem Teig' (aus dem dann die Teigrollen geformt werden, die man im Fett backt). Sachlich ist diese Version sicher allen anderen vorzuziehen, sie hat allerdings den Nachteil, daß wir dann völlig von der in unserer Handschrift überlieferten Form abgehen müssen.

2 *lang*] Nach *lang* steht in der Handschrift ein Strich. Ich nehme aber nicht an, daß es sich hierbei um einen Binde- oder Trennstrich handelt. Denn Binde- oder Trennstriche am Zeilenwechsel werden an anderen Stellen der Rezepte nie verwendet. Außerdem würden sich bei einer Deutung als Kompositum syntaktische Probleme ergeben. Ich fasse *lang* also als vorangestelltes Adjektiv auf.

3 *ſtücȝel*] Auch hier ist der Wortlaut mehr als verdächtig, läßt sich aber noch sinnvoll deuten: zu mhd. *stützel* 'Stütze, Säule'; hier dann: 'dünnes, rundes und längliches Teigstück, das aussieht, wie eine kleine Säule'. – BRU 202,25 hat *strützlin;* Danner Nr. 7 »vnd mach struczel daraus«; MH Nr. 120 »vnd mach dar aus lanng strüczel gar dünne«, zu *Strietzel* 'längliches Gebäckstück'; vgl. u. a. Hopf 2188.

4 *ſuffen*] Die Form scheint zu *Suff(e)* 'dicke Brühe, Suppe, Milchsoße' (vgl. DWb 20, 1000) zu gehören. In den Belegen des DWb handelt es sich zunächst um Kräuterabsude oder Kräutertunken, die medizinisch eingesetzt wurden, und um Soßen. Aus den zahlreichen Nachweisen in Glossaren des 15. Jahrhunderts sind zusätzliche Verwendungszusammenhänge nur in Ansätzen zu erschließen. Bei Diefenbach 543a sind unter *Sorbicium,* nach Georges 'Brühe, Suppe', u. a. die Formen *eyn suffen, eyn sauffen; suff, sauffe, sufe, soff* und mehrere andere nachgewiesen. Als Interpretamente begegnen in den von Diefenbach verwerteten Glossaren zum selben Stichwort auch *muos* 'Mus', *prey* 'Mus, Brei', *rawm* und *milchram* 'Rahm'. Als nähere Erläuterung zu *Sorbicium* steht *id est species lactis,* also 'eine Art von Milch'. Bemerkenswert ist überdies, daß es unter *Sorbiciarius* heißt: *suffenmecher.* Dieser Eintrag stammt aus Diefenbachs Quelle 20, einem Vokabular, das wie mehrere andere »est urbis Moguntiae« (S. XIII), das also in Mainz verwahrt wird. Bei mehreren anderen Handschriften dieser Gruppe hat Diefenbach ihre Herkunft aus der Gegend um Mainz vermerkt, hier fehlt eine Angabe zur Herkunft. Das DWb markierte jedenfalls die Formen *suff, sauffe, sufe* als mitteldeutsch. Die erwähnten alternativen Interpretamente zu *Sorbicium* wie *muos, prey, milchram* deuten darauf hin, daß es sich bei *suffen* um relativ dickflüssige Brühen, Suppen und Soßen handelte und daß auch Soßen auf der Grundlage von Milch oder Milchrahm darunter verstanden wurden. – Das Wort ist im DWb zwar als Neutrum oder (mit Fragezeichen) als Maskulinum markiert, die angeführten Nebenformen deuten aber auch auf mögliche feminine Formen.
Gemeint ist in unserem Rezept also am ehesten eine dickflüssige Soße auf der Grundlage von Milch oder Milchrahm. Eine solche heiße Soße würde auch gut als Beigabe zu den im Rezept beschriebenen Hufeisenkrapfen passen.

‖42‖ *P.:* BRU 203,1 ff., Nr. 14. – MH Nr. 119 (ohne Titel). – Guelf. 16.3 Nr. 16. – Danner Nr. 6.

5 *mag*] Schreibung zu *machen* 'machen, verfertigen, zubereiten'.

6 *ydelen eyeren*] Wörtlich 'nur aus Eiern'. Gemeint ist 'nur aus Eiern und Mehl', vgl. BRU 203,2 f.: »mach ain guoten teig von itel ayer und mel«.

9 *winberen*] Gemeint sind Rosinen; vgl. das Parallelrezept BRU 203,7 f.: »und bestrew es denn mit den kleinen welschen winberen«; wälsche Weinbeeren sind italienische Weinbeeren, die in der Küche getrocknet, also als Rosinen verwendet wurden. Vgl. auch die Anm. zu 285v,11.

‖43‖ *P.:* Aug. pap. 125 Nr. 80 und 81.

11 *ſalcze*] Als Nomen zu verstehen. Eine Deutung als Verb scheidet aus, weil sonst die Nennung der Eierdotter und des Safran durch *und* verbunden wäre. Gemeint ist entweder Speisesalz oder eine Salse, also eine salzige, würzige Brühe. Sachlich besteht kein sehr großer Unterschied. Die Form *salcze* ist in unseren Rezepten zwar häufiger eine Nebenform zu *salse* (vgl. Glossar), aber in zwei Fällen, hier und in 288r,6, ist wahrscheinlich Salz gemeint. Vgl. die Anm. zu 288r,6. Auslautendes *-e* kommt in der Rezeptsammlung auch sonst häufiger vor, z. B. 289r,6 »vnd gyp daȝ fleiſche damit«; 289r,7 »Nym gründelen vnde auch ſpecke vnd ſn(i)de den ſpecke ...«, 290r,13 »vnd hacke ſpecke daran«. Besonders häufig sind Formen in Präpositionalphrasen, z. B. *in den darme* oder *mit brode*, sie begegnen auch als Bestandteile von Komposita, z. B. 292v,4 »ein gebraden hircze leberen«. – Nach DWb 15, 1352 und BWb II 586 wurde für goldene Schnitten zumindest in späteren Zeiten Salz verwendet: 'breite semmelschnitten, die in abgeklopften, etwas gesalzenen eiern getränkt und in schmalz gebacken werden'. – Aug. pap. 125 Nr. 80 verwendet Salz; Aug. pap. 125 Nr. 81, das ansonsten noch größere Übereinstimmung zeigt, hat in der Handschrift »vnd mit gesalczen«, wobei nach den Angaben der Herausgeber(innen) der erste Strich des *m* durchgestrichen ist, so daß in der Edition »nit gesalczen« steht. Eine Übereinstimmung zwischen den Rezepten hinsichtlich der Verwendung von Salz ließe sich nur herstellen, wenn das *mit* ganz zu streichen wäre.

13 *ſalcze*] Hier zu *salse.* Gemeint ist eine Soße.

‖44‖ *P.:* ABGS Nr. 57. – Aug. pap. 125 Nr. 85.

14 *morach*] Nach Lexer I 2197 und DWb 12, 2529 müßte es sich um Morcheln, also um eßbare Erdschwämme, um Pilze handeln. Formen wie *Morche* und *Morach* dienten landschaftlich und in älterer Zeit auch dazu, Möhren, Mohrrüben, gelbe Rüben zu bezeichnen (vgl. DWb 12, 2473 f.). Hier sind aber die Pilze gemeint. Vgl. auch Birlinger zu ABGS Nr. 57.

15 *bücȝelin*] – ABGS Nr. 57 hat *butzen.* Birlinger erläutert: »*butzen* swm. umbilicus am Kernobst, hier an Schwämmen« (*umbilicus* 'Nabel, Mittelpunkt'). Nun haben Pilze kein dem Kernobst vergleichbares Kerngehäuse in der Mitte, das man wegschneiden müßte. Bei Birnen und anderem Obst wird auch die vertrocknete Blüte am dazugehörigen Stielansatz als *Butzen* bezeichnet (vgl. DWb 2, 590 Vw. 3; Hopf Nr. 514 Vw. 2). In bezug auf die Pilze ist wohl der kleine, ungenießbare Strunk am erdnahen Ende des Stieles gemeint, der hier entfernt werden soll.

17 *vnd backe sij*] ABGS Nr. 57 hat »und bach es in ainer pfannen«; so auch Aug. pap. 125 Nr. 85. – Unser Rezept hat keine nähere Festlegung. Denkbar wäre, die Morcheln mit ihrem Teigüberzug in der Pfanne zu garen oder sie in heißem Fett schwimmend auszubacken.

‖45‖ *P.:* Vgl. ABGS Nr. 23 (ausführlicher bzw. anders). – Aug. pap. 125 Nr. 36 (dito). – Vgl. auch MH Nr. 280.
Siehe auch die unten erwähnten Parallelstellen.

18ff. Die hier beschriebene Zubereitung ist verdächtig. Soll man die Eier in der Schale braten? Und nach dem Braten sind sie trotzdem noch so flüssig, daß man sie gießen kann? – Der Verdacht liegt nahe, daß es sich nicht um eine Art von vorgebratenem Spiegelei handelt, sondern um eine Zubereitungsart, die auch in anderen Rezepten beschrieben ist. Dort soll man zunächst den Inhalt des Eies (oder einen Teil davon) braten und dann das mit würzigen Zutaten angereicherte Gebratene zurück in die Schale füllen, verschließen und backen. Man bekommt auf diese Weise Eier, deren Dotter man nach eigenem Geschmack verändern,

anreichern und farblich gestalten kann. Eine solche Zubereitung wird ausführlich beschrieben in ABGS Nr. 23. Auch die Küchenmeisterei (um 1490) enthält diesen Typ von Zubereitung (vgl. iii/1). Siehe auch ABGS Nr. 55 und Nr. 56, BRU 203,9 ff. (Kroseier) und Basel D II 30 305ra,5 ff. Auch im Basler Rezept ist der Arbeitsschritt, daß man die Füllung irgendwie in die Eierschale zurückbringen muß, nicht formuliert, obwohl es im Titel heißt: »Ein essen von gefulten ayren«. Auch damit kann keine Art von angereicherter Spiegelei-Zubereitung gemeint sein, denn sonst wäre die Anweisung, die Eier an den Spitzen vorsichtig aufzubrechen, unsinnig (vgl. aber die Ähnlichkeit zu ME Nr. 14). Eine solche Anweisung dient dazu, daß man die Füllung nach der Anreicherung wieder in eine halbwegs intakte Eierschale zurückbringen kann.
Es wird sich in der Berliner Handschrift wohl um eine verkürzt formulierte oder nur verstümmelt überlieferte Aufzeichnung einer solchen Zubereitungsart handeln. Darauf deutet neben dem Titel des Rezeptes vor allem die Anweisung, die Eier an den Enden nur zu einem Drittel aufzubrechen. – Bei der Übersetzung habe ich versucht, mich der plausiblen Variante so gut es ging anzunähern. Insbesondere habe ich den mittleren Teil des Rezepts als eine nachgeschobene Ausführungsbestimmung für die Wendung *vnde brade die* behandelt.

21 *dritte teil*] *dritteteil* Hs.

291v

||46|| *P.*: Ähnlich MH Nr. 146 (nur Hartkäse, kein Frischkäse; zusätzlich Speck; Zubereitung in der Pfanne). – Guelf. 16.3 Nr. 58.

1 *vnd*] Hier zur Angabe einer Alternative; daher am besten zu übersetzen mit 'oder auch'. Vgl. DWb 24, 411 Vw. B I 4.

3 f. *einen teller*] *einen* | *//einen\\ teller* Hs. (überflüssige Wortverdoppelung über den Zeilensprung hinweg).

4 *eins koch leffel folle*] *leffelfolle* ohne erkennbaren Zwischenraum.

||47|| *P.*: Vgl. ABGS Nr. 56, ähnlich auch ABGS Nr. 55. – Aug. pap. 125 Nr. 83; vgl. auch Nr. 84. – BRU 203,9 ff., Nr. 15. – MH Nr. 115 (ohne Titel). – Vgl. Gollub S. 124 Nr. 32. – Vgl. auch D II 30, fol. 307r Nr. 50. – Guelf. 16.3 Nr. 12. – Vgl. auch Küchenmeisterei 1490, fol. B5v, Nr. iii/3 (hier wird die Füllung *in* den Schalen mit Gewürzen angereichert und verrührt).

7 *kruſe eyer*] Die hier beschriebene Zubereitung ist in den alten Kochbüchern unter der Bezeichnung *Kroseier* u. ä. bekannt, eine Bezeichnung, deren Entstehung und Deutung nicht ganz klar ist. Birlinger schreibt zu ABGS Nr. 55 und 56: »Vgl. *krossen* = crepitare, b. feuer ein zischen von sich geben; alemannisch. Frisch und Pict. haben es als solches. (...)« und bringt in Anm. 45 Nachweise aus Kochbüchern des 16. Jahrhunderts. Wie aber der Zusammenhang von *krossen* mit der Zubereitungsart von Kroseiern sein soll, bleibt unklar. – Ein anderer Vorschlag war, die Bezeichnung *Kroseier* zu *(ge)krös* 'Eingeweide' zu stellen (vgl. Hopf 988). Man könnte sie dann als eine scherzhafte Bezeichnung für Eier sehen, denen man andere Eingeweide verpaßt hat. – Meines Wissens wurde bisher noch nicht erwogen, ob sich die Rezeptbezeichnung nicht vielleicht zu mnd. *krusen* 'Spundloch' (LübW 191b) stellen läßt. Denn das Füllen der leeren Eierschalen durch eine einem Spundloch vergleichbare Öffnung ist charakteristisch für diese Zubereitung. Rezepte für Kroseier habe ich aber bei einer kursorischen Durchsicht der mir zugänglichen mittelniederdeutschen und niederländischen Texte in den Editionen von Wiswe (1956), Jansen-Sieben/van Winter (1989; Glossar) und Cockx-Indestege (1971; Glossar) bisher nicht gefunden. – Die Bezeichnung *kruſe eyer* deutet am ehesten auf einen Zusammenhang mit *kraus* 'knusprig', *krösen* 'rösten' und *Kros* 'Gebäckstück' hin (vgl. Hopf 1407 und v. a. die Hinweise im DWb 11, 2405 und 2409 f.). *kruſe eyer* oder Kroseier könnte man dann als Eier mit einer knusprig gerösteten oder gebackenen Füllung ansehen.

7 *an der*] *ander* Hs.

11 *in die*] *indie* Hs.

11 *vnd*] *vd'* Hs. – Vgl. die Anmerkungen zu den Parallelstellen 289v,19 (Rez. 33) und 292v,10 (Rez. 56). ABGS Nr. 56 und BRU 203,15 haben *und*.

||48|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 26. – Aug. pap. 125 Nr. 39 und Nr. 40. – MH Nr. 281 (»Von gepachen Strauben berait also«). – Siehe auch Nr. 71 in Ms. germ. fol. 244 (Wortlaut sehr ähnlich, aber *druben* statt *struben*)

12–15 ABGS Nr. 26 führt eine ähnliche Zubereitung als Mus von Strauben auf. Im Rezept bei MH Nr. 281 ist der Arbeitsschritt des abschließenden Bratens weder im Titel noch in der Zubereitung erwähnt. – Es gibt nun drei Möglichkeiten. (1) Entweder ist bei der Überlieferung unseres Rezeptes der Rezepteingang *gebraden ſtruben* auf fehlerhafte Weise zustandegekommen. (2) Wenn man nach dem Sieden der Strauben in der Milch Eier hinzugibt, dann stockt das Ganze. Erhitzt man es nun eine Weile weiter, dann wird es an der Unterseite rösch und man kann wohl mit Recht von gebratenen oder angebratenen Strauben reden. (3) Ein eigener Arbeitsschritt des abschließenden Bratens in der Pfanne ist hier ausgelassen, weil er eingangs erwähnt wird. – Da die Möglichkeiten (2) und (3) beide eine durchaus sinnvolle Zubereitungsart darstellen, besteht wohl kein Grund, hier Verderbnis anzunehmen. Vgl. auch Rezept 49 unserer Sammlung, in dem ein *müſʒ*, also eine breiartige zähflüssige Masse gebraten werden soll. – In der Übersetzung ergänze ich deshalb den jeweils ausgelassenen Schritt.

13 f. *in dicker mylch*] Vgl. Marperger 788 ff.: gemeint ist dickflüssige, fette Milch.

14 f. *puluer iſʒ*] *Etwas pulvern* ist hier im Sinn von 'Pulver zu etwas hinzugeben' verwendet. In Frage kämen Gewürzmischungen oder süßes Pulver. Das Parallelrezept bei MH deutet auf ein Gewürzpulver hin. Vgl. Danner 127: »pulvern 5 = mit Gewürz bestreuen (Schm. I, 389 unter Pulver 2).«

15 *beſtraüwe iſʒ mit etwaʒ*] Aug. pap. 125 Nr. 39 hat: »vnd wenn du an richten wilt, so tů gewürcz dar vf«. Das deutet darauf hin, daß mit dem *etwas* Gewürz gemeint ist, wohl dasselbe Gewürz oder dieselbe Gewürzmischung, die schon vorher verwendet wurde.

||49|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 25. – Aug. pap. 125 Nr. 38.

17 *ſalcʒ es*] *ſalcʒes* Hs. Wenn man die überlieferte, zusammengeschriebene Form *ſalcʒes* als Nomen versteht, dann würde das bedeuten, daß man Eier, Schmalz und dazu dieselbe Menge Salz nehmen müßte, wie man Schmalz verwendet hat, je nachdem, wie man den Bezug und die Abhängigkeit der drei Mengenangaben liest. Auf jeden Fall wäre das doch erheblich zuviel Salz. Für ein Verständnis als verbaler Ausdruck spricht auch der Wortlaut von ABGS Nr. 25 *salz es* und Aug. pap. 125 *salcz es*.

17 f. *vnd mach iſʒ nit cʒu heiſʒ*] Die Bezüge in diesem Rezept, besonders aber dieser Wendung sind nicht sehr klar. Es spricht einiges dafür, daß wir es hier mit einem Rezept für 'Eier im Schmalz' zu tun haben (vgl. DWb 15, 927; BWb I 55). Dabei werden die Eier entweder ganz oder geschlagen in Butter oder Schmalz gebacken oder gebraten (vgl. auch Marperger 292a). In Aug. pap. 125 Nr. 38 heißt es: »niem ital aiger vnd als vil schmalcz vnd salcz es vnd mach daz schmalcz nit czů haisß (...)«. Das deutet darauf hin, daß man erst das Fett heiß und flüssig machen, dann die Eier hineinrühren oder hineingeben und alles zusammen dann in der Pfanne braten soll. Vgl. auch die Stelle 292r,6: » ſo nym eÿer in ſmalcʒe gerurt (...)«. Der Ausdruck *müſʒ* ist dann eher im allgemeinen Sinne von 'Speise, Zukost' (vgl. DWb 12, 2728 ganz unten) bzw. 'Speise, Essen, Mahlzeit' (Lexer I 2240) und nicht im Sinne von 'Brei, zähflüssige Masse' zu verstehen.

||50|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 39. – Aug. pap. 125 Nr. 54.

20 *ſülcze*] Es dürfte sich hier nicht um eine Sülze, sondern um eine Soße handeln. Darauf deutet die Erwähnung dieser Soße oder Brühe am Ende des Rezeptes (*bruwe*). Zum anderen fehlt der für Sülzen typische Hinweis, daß es *besteht* oder *gesteht*, also fest wird.

20 f. *vnd briche sij von ein ander*] 'und brich sie vorsichtig auf'. Bei Hopf 456 ein Beleg für *voneinander brechen* aus Rumpolt in Bezug auf einen Fisch im Sinne von 'aufklappen, auseinanderklappen', denn das ist die Voraussetzung dafür, daß man die Gräten entfernen kann (vgl. auch DWb 2, 348 Vw. 13 und DWb 26, 753 f.). – Man muß also die alten Hühner nur soweit vorsichtig aufbrechen bzw. auseinanderklappen, daß das Entfernen des Fleisches von den Knochen möglich ist, daß aber das Auseinanderklappen den späteren Zusammenbau nicht verhindert. Man darf sie also nicht ganz auseinanderbrechen. – ABGS Nr. 39 hat: »und klub die von ainandren nach der lengin« 'und spalte, brich, klappe die Hühner der Länge nach auf' (so auch Aug. pap. 125 Nr. 54; die Form *klub* gehört zu *klieben* 'spalten', vgl. DWb 11, 1257 und 1160 ff.).

292r

1 *ſn(i)de*] Vgl. die Anmerkung zu 289r,2. – Wollte man hier eine Form von *sieden* stehen lassen, dann müßte man etwa übersetzen: 'und siede das Fleisch von den Knochen'. Ein solcher oder zumindest ein ähnlicher Arbeitsschritt wird z. B. in ABGS Nr. 38 formuliert. Dort geht es aber um die Herstellung einer Gallerte: »so niem ainen kalbsfuess oder me und süd dy, bis das bain davon fallend mit ainer brüge«. – Das Parallelrezept ABGS Nr. 39 hat *schnid.*

5 *ſubir*] Das mhd. Adverb *sûber* bedeutet u. a. 'ganz und gar' (Lexer II 1284). Gemeint ist hier offenbar, man solle das angelegte Huhn gründlich oder vollständig sieden, bis es gar ist.

||51|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 17. – Ähnlich Aug. pap. 125 Nr. 28. – Vgl. MH Nr. 228.

6 *ſuber*] Hier wohl weder zur Verwendungsweise 'sauber, rein', noch zu den Vw. 'ordentlich', 'sorgfältig' oder 'gründlich, vollständig', sondern als allgemeiner positiver Bewertungsausdruck, der wie z. B. *wol* oder *gut* eine Zubereitungsart als attraktiv und interessant kennzeichnen soll.

8 *erwelle*] ABGS Nr. 17 hat »und erstrecke das färchlin wol in ainem kessel und stoss es denn an ainen langen spis« (in der zugrundeliegenden Handschrift cgm 384, Blatt 109r steht *erstreks*); Aug. pap. 125 Nr. 28 hat *erstreckes* 'lang ausstrecken'. – Beide Anweisungen ('laß aufkochen' bzw. 'strecke lang aus') sind sinnvoll zu deuten.

8 f. *in einem ſpiſſe*] ABGS Nr. 17 hat: *und stoss es denn an ainen langen spis.* Eine Verschreibung für *an* halte ich für wenig wahrscheinlich, da dieselbe Wendung 285v,8 nochmals vorkommt. – Eine Sonderschreibung *in* für *an* konnte ich weder für das Mitteldeutsche noch für den Großraum um Mainz nachweisen. – Bei Megenberg kommt die Wendung *in ain clamer spiz* vor: »leg in (*den aal*) dann in ain clamer spiz, daz ist ain clainr eiseneinr [!Ed.] spiz gespalten und gênt die zwai clemern oben und unden zesamen und habent ringel, dâ mit man si zuo enander twingt« (244,34; vgl. DWb 16, 2450); es handelt sich hier um zwei Metallstäbe, die an beiden Enden verbunden sind; zwischen die Stäbe kann ein länglicher Gegenstand, hier ein Aal, eingelegt und dann durch Verschieben der Ringlein festgeklemmt werden. Der Gebrauch von *in* könnte zwar in 285v,8 auf die hier beschriebene Art eines Klammerspießes bezogen werden, denn dort handelt es sich um einen länglichen Gegenstand von relativ geringem Durchmesser, aber wohl kaum in diesem Spanferkelrezept. – Denkbar wäre zum einen, daß es noch andere Spießformen gab, bei denen man *in* verwenden konnte, z. B. bei Spießen mit einer Metallklammer links und rechts vom Bratstück. Nach den Worten von Moriz Heyne hat im späten Mittelalter »der Fortschritt« an den Spießen »mancherlei Vervollkommnungen« angebracht (1901, 291). – Denkbar wäre weiterhin Einfluß einer mnd., ital. oder frz. Quelle. Zwei Stellen mit *in* in bezug auf gewöhnliche Spieße werden im DWb aus dem Mnd. zitiert: »XI spete myt scratflesch, in en ider spyt 4 stucke« (DWb 16, 2451) 'elf Spieße mit Fleischstücken [vgl. LübW 335a], an jedem Spieß vier Stücke'; »it. X spette kowlesches (*kuhfleisch*), III stuchke int spit« (DWb 16, 2452) 'Item, zehn Spieße Kuhfleisch, drei Stücke an jedem Spieß'. Auch im Italienischen gäbe es ein Gegenstück: *nello spiedo* (vgl. etwa Maestro Martino 181; Bertoluzza 1993, 197; Kochbuch A des Anonimo Meridionale bei Boström A31,3; A62,2). Im Französischen schließlich gibt es eine typische Wendung *en la*

broche 'am Spieß, an den Spieß', die im »Menagier de Paris« sehr häufig vorkommt (z. B. 209,34 »harlez le lievre en la broche ou sur le greil«; 226 mehrfach, u. ö.). In lateinischen Rezepten der Zeit heißt es einerseits *ad spitonem* 'an den Spieß' (z. B. Laurioux 1988, Nr. 3, 14, 15, 25, 28, 47, 50:3, 68), andererseits aber auch *in spitone* 'am Spieß' (Laurioux 1988, Nr. 19, 22, 50). – Die Stellen aus dem Mnd., Italienischen und Französischen sind, solange keine entsprechenden Vorlagen bekannt sind, ohne »Beweiskraft«. Aber sie lassen doch an die Möglichkeit mnd., italienischer oder französischer Vorlagen denken. Eine lateinische Vorlage kommt wohl deshalb nicht in Betracht, da sie im Rezept 285v,8 nicht *in spitone*, sondern *ad spitonem* haben müßte.

‖52‖ *P.:* Vgl. Ms. germ. fol. 244, 293r,17 ff., Nr. 63 (ähnlicher Anfang; ähnliche Zubereitung, zusätzlich aber Weiterverarbeitung zu einer Art Soßenwürfel).

12 *ſlehen ſulcȝe*] Es handelt sich bei dieser Zubereitungsart um eine Soße, nicht um ein Gelee. Vgl. auch das Parallelrezept Nr. 63, wo es sich um eine Soße handelt.

13 *⟨ſude⟩*] Ergänzt nach 293r,18.

13 *mit einer broſchem brodes*] Siehe Anm. zu 285v,5. – Die Parallelstelle 293r,19 hat *mit brode*. – Ich übersetze 'mit Brotkrume', um die Menge offenzulassen.

‖53‖ *P.:* Z. 2–6: ABGS Nr. 14, Z. 3–8. – Z. 3–6: ABGS Nr. 5, Z. 2–6. – Aug. pap. 125 Nr. 18. – Aug. pap. 125 Nr. 73 (nur Zubereitung der Krammetsvögel). – Aug. pap. 125 Nr. 8, erste Hälfte (nur Zubereitung der Leber; dennoch: »vnd die fogel gib dar in«).

16 *das*] ABGS Nr. 5 hat *laus* 'laß'. *Daß*-Wendungen wie diese hier sind aber in Kochbüchern nicht selten, um Anweisungen und Forderungen auszudrücken, z. B. 293r,20 f.: »daȝ iſȝ drücken werde« 'laß es trocknen'. Auch Aug. pap. 125 Nr. 73 hat eine *daß*-Formulierung: »vnd daz sÿ dar jn erwalind«.

18 *gar clein*] *garclein* Hs.

19 *vnd cȝuge iſȝ dorch*] Entweder 'und passiere es durch' oder 'durchmische es'. Frau Ehlert schlägt vor, die Wendung zu *durchziehen* im Sinne von 'durchmischen' zu stellen (Lexer I 493) und zu übersetzen: 'laß es, also das Zerkleinerte, darin durchziehen'. Das ist sachlich und wortgeschichtlich sicher gut begründbar (vgl. zusätzlich DWbN 6, 1791 ff. Vw. 4b und 9). – Die Parallelrezepte sind hier zwiespältig: Aug. pap. 125 Nr. 8 hat: »vnd zůchs dar durch« (aufgrund von *dar* ein klares Indiz für 'durchmischen', aber eben eine andere Formulierung), Aug. pap. 125 Nr. 18 hat dagegen: »vnd schlachs durch ain tůch«. ABGS Nr. 5 hat: »und zůchs durch«, ABGS Nr. 14: »und schlachs durch ain tuoch«.
Ich bin der Auffassung, daß es in unserem Rezept um das Passieren der erwähnten Zutaten geht. Für diese Sichtweise spricht, daß der Arbeitsschritt des Passierens sonst bei zahlreichen Soßenrezepten erwähnt ist, wenn sie feste und im Mörser zerstoßene Bestandteile enthalten. Gegen diese Sichtweise spricht bisher vor allem, daß das Verb *durchziehen* im Sinne von 'passieren' bislang nirgends nachgewiesen ist, obwohl es eine ganze Reihe anderer Verben mit *durch-* in dieser Bedeutung gibt, z. B. *durchstreichen, durchreiben, durchtreiben* und *durchzwingen* (Hopf 655).
Meine Annahme, daß es *durchziehen* auch mit der fachsprachlichen Vw. 'passieren' gegeben hat, stützt sich auf Parallelrezepte. ABGS Nr. 33,2 hat: »Bierenmuoss. zůch bieren durch, wol gesotten und tuo geriben bimezelten daran« (ähnlich Aug. pap. 125 Nr. 47: »czůch bieren durch«). Das heißt, man soll Birnen als Grundlage für einen Brei passieren. Besonders beweiskräftig aber sind Stellen, an denen Passierwerkzeuge wie Tücher genannt sind, z. B. eine Stelle aus unserer Rezeptsammlung, in der ein Tuch erwähnt ist: »vnde guſȝ milche dar ane die mit wyſȝem brode dorch ein duch gecȝogen ſij« (288v,9). Einige weitere Belege: »Also nyem gebättes brott, ruggis und zůch es durch mit der brüge und mit win und essich (...)« (Rezept für Pfeffersoße; ABGS 3,3); Vgl. weiterhin ABGS 5,4; ABGS 6,6; ABGS 7,3 und 7,6. ABGS 12b,6 hat: »zůch in den durch ain tuoch mit gebättem ruggin brott«; usw. – An solchen Stellen steht bei anderen Rezepten oft *durchschlagen, durch (ein Tuch) treiben* oder ein

anderes der erwähnten Verben mit der Bedeutung 'passieren'. Aufschlußreiche Parallelstellen sind z. B. 292v,7 »vnd ſlage iſʒ durch« mit ABGS Nr. 13d »und züch es durch«; oder 292b,13 »ſlage iſʒ dorch vorhin« mit Aug. pap. 125 Nr. 23 »vnd czüch es vor hin durch«; oder 293r,15 »ſals von petirſilligen mit ruckem brode vnd dorg geſlagen mit eſʒige« mit cgm 384, fol. 76r »vnd durch gezogen mit eſſich«.
Bemerkenswert ist allerdings, daß *durchziehen* im Sinne von 'passieren' durch diese Belege zwar für ABGS und unsere Kochrezepte sicher gestützt wird, daß diese Verwendungsweise aber in einer Reihe anderer Kochbücher, bei denen ich mit einen Wortformenindex alle Stellen mit *durch* geprüft habe, nicht vorkommt (BVGS, Danner; Feyl, Basel D II 30, Konstanzer Rezepte, die ersten 100 Blätter von MH). Es könnte sich also um eine sprachliche Besonderheit der Rezeptüberlieferung handeln, zu der außer unserem Kochbuch vor allem ABGS und die Parallelrezepte gehören.
Dennoch ergibt sich: Es gab im 15. Jh. einen fachsprachlichen Gebrauch von *durchziehen* im Sinne von 'passieren', und der Zubereitungszusammenhang im Rezept 53 legt es nahe, die fragliche Wendung auch im Sinn von 'passieren' zu verstehen. – Eine Deutung im Sinne von 'durchmischen' ist freilich nicht auszuschließen, ich führe sie daher bei der Übersetzung als Alternative mit an.

19 *ar*] 'oder'; bei Lexer I 88 als Kürzung zu *ader* mit zwei niederrheinischen Stellennachweisen. – Vgl. ABGS Nr. 5: *und güss win oder essich oder baidin darinn.*

19 *iſʒ* (am Zeilenende)] *iſʒ //vnde* Hs. Das Wort *vnd(e)* wird am Anfang der nächsten Seite wiederholt. Da in diesem Kochbuch sonst keine Reklamanten vorkommen, wäre am besten das *vnde* zu streichen, denn *vnd* ist die weit überwiegende Form (*vnd* : *vnde* = ca. 7 : 1).

292v

||54|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 5, Z. 6–9 (Birlingers Textabdruck und Interpunktion ist in Zeile 5,7 irreführend). – Aug. pap. 125 Nr. 8 (zweite Hälfte).

2 *vnd ſo du ...*] 'Tue auch ebenfalls/ überdies/ dementsprechend ...'? Die Voranstellung des *vnd* in einem solchen Zusammenhang erinnert an den Gebrauch von lat. *et.* In den Parallelrezepten fehlt *vnd.*

4 *gepraſten kop*] Es handelt sich möglicherweise um ein frühes Gegenstück zu Preßkopf, einer Zubereitung v. a. aus dem Kopffleisch von Schweinen und Rindern, das abgelöst, zubereitet und dann zusammengepreßt wurde (vgl. DWb 13, 2113 mit Hinw. auf Amaranthes; HKl 386 f.). – Aug. pap. 125 hat »vnd ainen gebrössoten kopf«; ABGS Nr. 5 hat »und ainen gebresseten kopf«. – Zur Wortgeschichte von *pressen* vgl. Trü 2, 202 f. – Zur Form *geprast* vgl. Weinhold Par. 44 und 49; ERSW Par. 11 und 12 (aber jeweils andere lautliche Umgebungsbedingungen). Steffens S. 73 weist eine parallele Form *besaßen* (Part. Prät.) 'besessen' aus einem Mainzer Urbar von 1443/44 nach.

||55|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 13d; vgl. auch 13c (*lepzelten* statt Pfefferkuchen; die Verwendung von *durchslagen pfefferbrott* aber in Nr. 13a). – Aug. pap. 125 Nr. 20 (wie ABGS Nr. 13d); vgl. auch Nr. 19 (wie ABGS Nr. 13c).

8 *ab du wilt*] Diese Angabe kann man syntaktisch und sachlich entweder auf das Vorhergehende oder das Nachfolgende beziehen. Die Tatsache, daß *Nim* mit einem Großbuchstaben beginnt, deutet stark darauf hin, daß hier ein eigener Sinnabschnitt beginnt und daß *ab du wilt* daher zum Vorhergehenden gehört. Nach dieser Deutung *kann* man diese Zubereitung kalt anrichten, man *muß* aber nicht.

9 *geſodens adir gebradens*] Es handelt sich hier um stehende Sammelbezeichnungen für gesottene bzw. gebratene Zubereitungen (vgl. DWb 4, 1819 f. zu *Gebratens* und DWb 4, 1633 f. die Erläuterungen und Belege unter *Gebackens;* ein Stichwort *Gesottens* fehlt). Die Ausdrücke sind also nicht auf *wiltbrait* zurück zu beziehen, sondern eigenständige Bestandteile der Aufzählung.

||56|| *P.:* ABGS Nr. 13g. – Aug. pap. 125 Nr. 23.

10 *galrat*] Die Erklärungen, was *galrat, galray* usw. genau ist, gehen auseinander. Der kleinste gemeinsame Nenner scheint sich im Anschluß an eine Formulierung im Frauenzimmerlexikon (1715, 596) zu ergeben: 'dicker, zäher Saft'. Im engeren Sinn handelt es sich zunächst um gestandene, geronnene Flüssigkeiten aus oder mit geeigneten Bestandteilen (z. B. Kalbsfüße; Hausenblase), die dann eine zwar feste, aber gleichwohl zitternde Beschaffenheit haben, also um Gallerten oder Sülzen (vgl. DWb 4, 1192 ff. s. v. *Gallerte*; Ehlert MH S. 326; Hepp 205; Hopf 937; ABGS Nr. 13 mit Anm. usw.). Sodann aber gibt es auch eine Gruppe von Zubereitungsarten, die ohne Geliermittel hergestellt wurden. Hier dienten vor allem Brot, Brotkrume oder Semmelbrösel als Andickungsmittel (vgl. van Winter 1995, 46). Es handelte sich hier um mehr oder weniger dickflüssige Soßen, sie konnten, nachdem sie kalt geworden waren, aber auch eine mehr oder weniger feste Konsistenz gewinnen, was sie dann in die Nähe der Gallerten im engeren Sinne brachte. – Ein ganz ähnliches Verwendungsspektrum hat auch das Wort *Sülze* bzw. *Sulz(e)* im 15. Jh. – In unserem Rezept handelt es sich offenbar nicht um eine Sülze oder Gallerte, die mit einem Geliermittel hergestellt wurde, sondern schlicht um eine etwas dickere Knoblauchsoße, die auch kalt angerichtet werden konnte, aber nicht mußte. – Vgl. auch im Glossar unter *Galrei, Galrat.*

10 *vnd*] *vd'* Hs. – Vgl. die Anmerkung zu 289v,19 (Rez. 33).

13 f. *Jſʒ iſt abir nit gewonlich*] Diese bemerkenswerte Formulierung auch in ABGS Nr. 13g: *es ist aber nit gewonlich.* Die Angabe ist sinnvollerweise nur auf das Würzen zu beziehen, denn in bezug auf die ganze Zubereitung hätte die Kontrastierung mit *abir* keinen Sinn.
Für die Formulierung *nit gewonlich* kommen unterschiedliche Verständnisse in Frage: (1) Die betreffende Zubereitungsalternative ist nicht die übliche; sie entspricht also nicht einer herkömmlichen Zubereitungsart; vgl. Lexer I 997 'der gewonheit gemäss, hergebracht'; WeigH I 722. (2) Die betreffende Zubereitungsalternative wird weniger häufig verwendet als die andere, ohne daß eine von beiden die herkömmliche ist. (3) Denkbar, aber wenig wahrscheinlich: Die Zubereitungsalternative ist oder gilt als exotisch, fremdartig (siehe auch Glossar unter *fremd*).

||57|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 20 (teilw.). – Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 31 (teilw.). – Vgl. MH Nr. 283.

15 *Aber*] *Wber* Hs.

15 *Aber ein fulle*] Die Parallelrezepte deuten darauf hin, daß es sich um Füllungen für eine Gans handelt. Die Füllungen werden hier als *weitere* Füllungen bezeichnet, vgl. Rezept Nr. 37 (290v,1–5).

15 *grüne beren*] Wohl 'grüne Birnen'. – ABGS Nr. 20 hat *grien bieren* 'grüne Birnen' (so auch Aug. pap. 125 Nr. 31). MH Nr. 283 erwähnt neben Birnen (*klain pieren*) auch Weintrauben (*grün trauben*).

16 *gehackit*] Kann sich auf alle Zutaten oder nur auf die Petersilie beziehen. Für eine Füllung erscheint es plausibel, wenn alles kleingehackt wird.

16 *vnd fulle ſij mit ...*] *vnd* steht hier im Sinne von 'oder auch'. Es handelt sich nicht um eine fortgeführte Aufzählung, sondern mit dem *vnd* im Sinn von 'oder auch' wird eine weitere Alternative für eine Füllung eingeleitet. Für diese Deutung sprechen zum einen die Parallelrezepte in ABGS Nr. 20 und Aug. pap. 125 Nr. 31 (*oder füll sÿ mit ...*). Zum anderen wäre bei einer Deutung im Sinn von 'und' schwer verständlich, warum zwei von drei Zutaten (Speck und Petersilie) oben im Rezept bereits genannt wurden. – Parallelrezepte wie Rezept 37 deuten darauf hin, daß man beim Füllen einer Gans auch zwei unterschiedliche Füllungen verwendete, eine für das Untergreifen, d. h. als Füllung zwischen Fleisch und Haut, und eine andere bzw. leicht veränderte Mischung für die inwendige Füllung. Es gibt aber keine Hinweise, daß in Rezept 57 diese beiden Arten der Füllung gemeint sind. In diesem Falle wäre zu übersetzen: Nimm für die eine Füllung (...) *und* für die andere Füllung (...).

||58|| 20 *pyffen*] Mhd. *phîfe* bezeichnet allerhand Blasinstrumente (vgl. Lexer II 243 f.). Für die Übersetzung ist die Flöte mit ihrem hohlen, röhrenförmigen Körper vielleicht das beste Vergleichsobjekt.

20 *werden*] Bei diesem Vergleich ist eher eine Form des Konjunktivs II von *sîn* 'sein' zu erwarten, also *wæren, weren, werend, werind* o. ä.; mit einer solchen Form könnte man die Irrealität des Vergleichs kennzeichnen ('als wenn es Flöten wären'). Es handelt sich hier möglicherweise um eine Verschreibung. Wollte man die Form *werden* (vgl. Lexer III 775 'entstehen, zustandekommen') stehenlassen, dann müßte man die Stelle wohl so verstehen: 'dann wird das Gebäck hohl, so wie es die Flöten (bei ihrer Herstellung) werden'. Ich übersetze den Vergleich der Einfachheit halber ohne Verb.

293r

||59|| *P.:* Vgl. ABGS Nr. 47. – Vgl. Aug. pap. 125 Nr. 66.

4 *in der*] *inder* Hs.

||60|| *P.:* Aug. pap. 125 Nr. 93. – cgm 384, fol. 76v, Z. 10–16 (*gumpost*).

6 *ſuren heuen deyg*] Die Parallelstelle im cgm 384 lautet: »ſo gůſſ eſſich mit ſurem heffel daran« (so auch Aug. pap. 125 Nr. 93). Hier wird also Essig und Sauerteig verwendet. Die Stelle deutet zum einen darauf hin, daß möglicherweise auch in unserem Rezept eine Flüssigkeit (Essig, Wein, Wasser) als unerwähnte Grundlage diente. Bei Marperger werden freilich auch Zubereitungs- bzw. Einmachformen genannt, bei denen nur feste Zutaten zwischen Lagen mit Kraut gelegt werden.

Weiterhin deutet die Stelle darauf hin, daß hier nicht Hefeteig, sondern Sauerteig verwendet werden soll. Die Verwendung von *sur* 'sauer' kann auf die Verwendung von Sauerteig, aber auch auf die beabsichtigte Wirkung, den Säuerungseffekt hindeuten. Sauerteig wurde auch bei der Herstellung von Essig verwendet: »Geůß in einen hafen oder krug alten wein. thu gutten rocken seůrteig einß ayes groß darein in ein thůchlein woll verbunden. vnd setz es zum feůr las es wenig sieden. vnd setz es hyn da wirt gutter essig von« (Küchenmeisterei 1490, Blatt D1v f.; vgl. Bock 1577, 421). Auch bei der Beschreibung, wie man »das Cappus- oder Compost-Kraut« herstellt, nennt Marperger »halb Wein und halb Wasser (...)/ in welchem man ein wenig Saltz und Sauer-Teig zerlassen« (1716, 1010). – Nach SWb 3, 1324 wurde *Hefe* vielfach mit *Hefel* 'Sauerteig' zusammengeworfen, »mit dem es weder lautlich noch der Bedeutung nach zusammengehört«. Es spricht jedenfalls mehr dafür, daß hier Sauerteig gemeint ist.

Saure Kohl-Zubereitungen wie diese wurden früher auch von den Zechern gegen die Folgen übermäßigen Alkoholgenusses verwendet. Bartholomäus Hübner schreibt in seinem »Speisebüchlein« von 1603: »Sawr Cappeskraut oder Compest/ wie wir es in vnsern Landen nennen/ ist das aller gebreuchlichste Kochkraut/ vnd ist sehr gemein in Deutschland/ denn es wol settiget/ vnd (...) lescht den Durst/ macht lustig zu essen/ (...) welches auch vnsere BierRätzer vnd Weindrosseln wol wissen/ vnd gemeiniglich für jhre beste Artzney gebrauchen« (Hübner 1603, 58 f.). – Vgl. ebenso Bock, Speißkammer 1577, 420v: »andere [volle Weinbrůder] dempffen den vberigen Wein mit sawr Cappes/ zůuor in Wein essig geplotzt«.

||61|| *P.:* Aug. pap. 125 Nr. 96 (*Sschlechn kumpost*). – cgm 384, fol. 77r, Z. 3–10 (*Schlech gumpost*).

11 *alſo gewürcʒit*] Die Wendung und ihre möglichen Bezüge lassen offen, ob man die Flüssigkeit oder die Schlehen vorher würzen soll oder ob man die Schlehen hineinlegen und dann würzen soll. Sachlich macht das keinen großen Unterschied. Der zweite Teil des Rezeptes und die Parallelrezepte deuten darauf hin, daß man die Früchte mit Gewürzen spicken, bestecken soll.

12 *beren*] 'Birnen'; vgl. Aug. pap. 125 Nr. 96: »bieran«, cgm 384, fol. 77r: »biren«. Siehe auch Anm. zu 289v,9.

13 *So blibet dem gewurcʒiten ſin crafft*] Gemeint sind die gewürzten Früchte. Mit *crafft* sind wohl nur zum Teil die geschmacklichen Eigenschaften, hauptsächlich aber die medizinisch-physiologischen Eigenschaften gemeint; vgl. DWb 11, 1937 f. Vw. II 4; die alten Kräuterbücher und Ernährungslehren haben unter der Überschrift »Kraft vnd Würckung« o. ä. häufig eine Rubrik, in der Komplexion, Eigenschaften und Wirkungsmöglichkeiten der betreffenden Kräuter oder Speisen beschrieben werden.

||62|| *P.:* Aug. pap. 125 Nr. 88. – cgm 384, fol. 76r, Z. 18–21.
15 *dorg geſlagen*] Die Verwendung des Partizips für die Formulierung eines Arbeitsschrittes ist hier früh belegt. Das Partizip dient auch in späteren Kochbüchern als Variante zum häufigeren Imperativ: statt *hacke X, schneide X* hieß es also *X gehackt, X geschnitten,* usw.

||63|| *P.:* Vgl. Ms. germ. fol. 244, 292r,11 ff., Nr. 52 (ohne das Trocknen).
17 f. Der Rezepteingang mit den gleich gebauten Eingangswendungen bezieht sich wohl auf Rezeptalternativen mit gleicher Zubereitungsart, aber unterschiedlichen Zutaten. In der Übersetzung habe ich die Alternative durch »bzw.« ausgedrückt, um die für unseren Geschmack etwas hölzerne Wiederholung zu vermeiden.
20 f. *ſn⟨i⟩de*] Vgl. die Anmerkung zu 289r,2. – Sachlich spricht hier für eine Besserung zu *ſn⟨i⟩de,* daß die Zutaten bereits gesotten, passiert und soeben getrocknet wurden. Überdies wäre der Arbeitsschritt *czu drybe iſz* in Bezug auf eine zwar getrocknete, aber dann nochmals gesottene Masse nur schwer verständlich.
daʒ iſʒ drücken werde] Die Zubereitungsart zielt darauf ab, eine in Scheiben geschnittene, wohl für längere Zeit haltbare Trockenmasse herzustellen, aus der dann bei Bedarf durch Auflösen in Wein die Soße hergestellt werden konnte.

293v

||64|| 1 *aber*] *Aber* im Sinne von 'abermals, weiterhin' wird in den alten Kochbüchern typischerweise verwendet, um weitere Zubereitungen derselben Rezeptgruppe, um Zubereitungsalternativen direkt anzuschließen (vgl. *aber, abir* Vw. 2 im Glossar). Man könnte z. B. eine charakteristische Wendung wie *aber ein X* vielleicht am besten übersetzen mit 'ein X auf eine weitere, etwas andere Art'. – Die Tatsache, daß das vorangehende Rezept eine völlig andere Zubereitung enthält, könnte zum einen darauf hindeuten, daß dieses Rezept aus einer Vorlage entnommen wurde, in der vor dem Rezept ein anderes mit ähnlicher Zubereitungsart stand. Der Schreiber oder die Schreiberin hätte dann aus einer Gruppe von Rezepten mit ähnlicher Zubereitungsart eines herausgenommen, ohne das sprachliche Mittel der Anknüpfung an das Vorgängerrezept zu tilgen. – Zum anderen ist denkbar, daß sich der Gebrauch von *aber* auf ein ähnliches, aber nicht direkt vorangehendes Rezept bezieht. In Frage käme etwa Rezept Nr. 39 dieser Sammlung.
2 *ding*] Die Stelle ist merkwürdig, weil nicht zu erkennen ist, warum mit dem unbestimmten *ding* auf eine Backunterlage Bezug genommen werden sollte. Der Schreiber oder die Schreiberin ist sonst durchaus in der Lage, Ausdrücke wie z. B. *bret* zu verwenden. Soweit ich sehe, wird der Ausdruck *ding* in den Kochrezepten der Zeit nur als Sammelbezeichnung für Nahrungsmittel, Zutaten oder zubereitete Speisen verwendet (z. B. 286r,18; 292v,5; 293v,10; BVGS Nr. 16,7; ME Nr. 88,5; ABGS Nr. 5,9; MH 54v,15; Danner Nr. 15,4; D II 30 fol. 306br,29; usw. – Mehrere Belege auch ohne Bezug zum Kochen, z. B. ME Nr. 80,4; KR Nr. 19.1,7).
Eine Lesung *duig* 'Tuch' scheidet wohl aus, weil *i* in *ui* als Längenzeichen in unseren Rezepten nur einmal (285v,13), im Mainzer Schreibdialekt sonst in der Regel gar nicht vorkommt (Steffens 1993, 206). Eine solche Schreibweise für 'Tuch' wäre in den Rezepten sonst nicht mehr belegt, für das Durchschlagtuch steht auf derselben Seite z. B. *duch* (siehe auch Glossar unter *Tuch*). Sachlich spricht gegen die Verwendung eines Tuches, daß es in einem Ofen

wohl verbrennen würde, auch wenn der Teig hier nur vorgebacken werden muß. Feuchte Tücher werden zwar in Parallelrezepten für das Garen über dem Rost verwendet, sie müssen dort aber offenbar ständig feucht gehalten werden (siehe z. B. MndK Nr. 8 und 29; unser Rezept Nr. 70, Blatt 294r,9; MH Nr. 279; ME Nr. 17; Maestro Martino 202). Nur im Rezept 153 der Sabina Welser (1553) wird ein feuchtes Tuch im Backofen verwendet. In diesem Rezept wird ein Lamm mit einem nassen Tuch um Ohren, Füße und Schwanz gegart, damit dort die Haare nicht verbrennen: »vnnd laſß jm die oren vnnd fieſß vnd den ſchwantz, mit ainem naſſen thúch, das die har nit verbrinnent, das lam brat alſo gantz jn ainem offen aúff ainem bret (...)«. – Die Forderung, eine *breite* Backunterlage zu verwenden, deutet darauf hin, daß die Pastetenformen mit größeren Zwischenräumen aufgestellt werden sollen, damit sie, wenn sie beim Fertigbacken weiter aufgehen, nicht zusammenkleben. Dies deutet darauf hin, daß auch der zweite Backschritt noch auf dieser Unterlage stattfinden soll, was dem Einwand der Gefährdung eines Tuches zusätzliches Gewicht verschafft.
Ich bleibe deshalb bei der Lesung *ding* mit der für Kochrezepte ungewöhnlichen Verwendungsweise zur Bezugnahme auf ein nicht näher bestimmtes Küchengerät, hier auf eine Backunterlage.

6 *manich*] Das *c* mit kleinen Fortsätzen wie bei *t*.

||65|| P.: MH Nr. 263.

11 *in eime degel mit win*] Zwei Deutungen sind denkbar. (1) Man stellt *degel* zu nhd. *Tiegel*, mhd. *tëgel*, mnd. *degel* 'Tiegel, geschlossenes Kochgefäß, dreibeiniger Topf mit Stiel, Kessel' (vgl. DWb 21, 494 f.; Wiswe, MndK 49a unter *deghel*; LübW 75b). Nach den Angaben im DWb sind auch hochdeutsch im 15. Jh. die Formen *tegel*, *degel* und *tygel* nachzuweisen. Zu übersetzen wäre dann zunächst: 'und backe es in einem Tiegel bzw. in einem Topf'. Das Verb *backen* kann durchaus auf das Garen in einer Pfanne oder in einem Topf bezogen werden. – Die Angabe *mit win* ist bei dieser Deutung wohl als Forderung zu verstehen, man möge etwas Wein zur Füllung in die Äpfel hineingeben und mitbacken. Eine ähnliche Anweisung findet sich etwa in einem Pastetenrezept in ABGS 1d: hier soll man entweder etwas Fleischbrühe, Wein oder Fett zur Füllung hinzugeben.
(2) Das Parallelrezept bei MH Nr. 263 hat: »vnd pach es jn ainem taiglein mit schmalcz vnd mit wein gemacht«. Wenn man *degel* als 'Teiglein' auffaßt, dann wäre z. B. zu übersetzen: 'und backe es dann überzogen mit einem Teiglein, das u. a. mit Wein hergestellt wurde'. Eine Form *degel* 'Teiglein' wäre, soweit ich sehe, im Mitteldeutschen immerhin möglich. Vereinfachung von *ei* zu *ê* ist im gesamten Mitteldeutschen zumindest im 14. Jh. nachzuweisen, auch vor *-g* (Weinhold § 98). Und auch das Diminutivsuffix *-el* ist für das Mitteldeutsche zumindest nicht unüblich (Weinhold § 270).
Als einen Gesichtspunkt für eine Entscheidung zwischen den beiden Deutungen können wir den Bestand und die Frequenz der Wortformen in unserer Rezeptsammlung heranziehen (Stellennachweise im Glossar unter *Teig*). Neben *degel* (1 Beleg) finden sich die Formen *deig* (5 Belege), *deych* (1 Beleg), *deyg* (6 Belege), *deyge* (4 Belege), *teyges* (1 Beleg) und *deygelin* (1 Beleg). Zusammen mit der Angabe des DWb, daß *degel* im 15. Jh. eine übliche Form von *Tiegel* war, deutet dieser Befund eher darauf hin, daß mit *degel* in unserem Rezept kein Teiglein, sondern ein Tiegel, ein Topf gemeint ist.

||66|| P.: Vgl. ABGS Nr. 29. – Aug. pap 125 Nr. 43 (jeweils nur bedingte Ähnlichkeit).

13 *ſlag*] Mit Initiale und zusätzlichem kleinem Buchstaben, der anzeigt, welche Initiale in den freigelassenen Raum eingetragen werden soll und der normalerweise beim Ausfüllen der Initiale übermalt oder überschrieben wird.

||67|| P.: MH Nr. 270.

16 *brenge*] Wohl zu *bringen* mit md. Senkung von *i* zu *e*, bzw. zu mnd. *bringen, brengen* (LübW 66b). – Bedenklich allerdings, daß in einer ganzen Reihe anderer älterer Kochbücher der

Ausdruck *bringen* gar nicht vorkommt bzw. nur in Bezug auf medizinische Wirkungen von Nahrungsmitteln im Sinne von 'hervorbringen, verursachen' gebraucht wird, nicht aber für das Hinzufügen von Zutaten. Die einzigen mir zugänglichen Belege für *daran bringen, darein bringen* im Sinne von 'dazugeben, hinzufügen' finden sich bei MH, z. B. 64r,10; 89r,2. – Im Parallelrezept zu unserem Rezept Nr. 67 hat MH Nr. 270 allerdings: »schlahs durch mit hônig prenn darein«, was in der MH-Übersetzung nicht sinnvoll übersetzbar war (»und schlag sie durch mit Honig ??? dazu«). – Das deutet möglicherweise darauf hin, daß MH und unsere Rezeptsammlung wenigstens zum Teil mit einem Rezeptüberlieferungsstrang zusammenhängen, in dem *darein bringen* u. ä. im Sinn von 'hinzufügen' verwendet wurde und daß in MH Nr. 270 die betreffende Formulierung mißverstanden wurde. – Zu prüfen wäre weiter, ob nd. *prangen*, mhd. *pfrengen* 'drücken, pressen, zwängen' mit der Stelle in Verbindung zu bringen ist. Die Wörterbücher verzeichnen vor allem übertragene Gebrauchsweisen wie 'bedrängen' (vgl. DWb 13, 2064 und 1793; Lexer II 263; BMZ II 515); ich sehe zumindest vorläufig keinen Grund die Form *brenge* zu *pfrengen* bzw. *prengen* 'pressen' zu stellen.

18 *ſo wyrt von yderley ein beſünder gut eſʒen*] *beſunder* kann hier auf mehrerlei Weise verstanden werden (vgl. DWb 1, 1630 ff.; Lexer I 231; BMZ II/2 737a und 739a ff.). – (1) Als Adjektiv mit Bezug auf *eſʒen* kann man es verstehen im Sinne von 'ein außergewöhnliches, seltenes Gericht'. Bei diesem Verständnis würde der Zubereitung eine gewisse Exotik zugeschrieben. Da diese Zubereitungsart wenig außergewöhnlich ist, hat diese Deutung wenig für sich. – (2) Ebenfalls als Adjektiv und mit Bezug auf *eſʒen* kann man es verstehen im Sinne von 'ein vorzügliches Gericht'. Bei einer solchen Deutung wird mit dem Ausdruck in Verbindung mit *gut* der Wohlgeschmack der Zubereitung unterstrichen. – (3) Als adverbiale Bestimmung mit Bezug auf *gut* hätte es die Hervorhebungsfunktion, die wir auch nhd. kennen: 'ein besonders gutes Gericht'. – (4) *besunder* könnte rein sprachlich auch 'vornehm' bedeuten (BMZ II/2 737a). Gegen diese Deutung spricht, daß wir es zum einen nicht mit einer besonders vornehmen und aufwendigen Speise zu tun haben, zum anderen ist diese Verwendungsweise vor allem mit Bezug auf Menschen in der förmlichen Anrede üblich gewesen. – (5) Wenn hier eine Zubereitung mit mehreren, alternativen oder optionalen Zutaten beschrieben wird, dann wäre weiterhin eine Deutung zur Kennzeichnung der einzelnen Gerichte denkbar: 'dann wird es von jeder Zutat ein gutes Gericht *für sich*'; vgl. auch Wendungen wie *ir ieslich besunder* 'jeder für sich, einer wie der andere' bei BMZ II/2 740a. Auch bei dieser Deutung gibt es Bedenken. Zum einen scheint die Vw. 'abgesondert, einzeln' nur bei adverbialer Verwendung in bezug auf Verben belegt. In unserem Rezept steht die Wendung aber nicht als adverbiale Bestimmung (*von yderley besunder*) mit Bezug auf das Verb zusammen, sondern *besunder* ist syntaktisch in die Nominalgruppe *ein beſünder gut eſʒen* eingebunden. Hinzu kommt die Frage, inwiefern hier überhaupt mehrere 'einzelne' Gerichte im Spiel sind, die 'für sich' bzw. 'eins wie das andere' gut sind. Für eine Deutung als 'einzelne Gerichte' wäre vorauszusetzen, daß man den Gebrauch von *adir* am Anfang des Rezeptes als ausschließliches 'oder' versteht: also entweder Kirschen, Schlehen, Mispeln oder eine andere Art von Steinobst, aber nicht zwei oder mehrere dieser Zutaten (streng alternative, nicht bloß optionale Zutaten). – Für die Übersetzung habe ich die Version gewählt, bei der am wenigsten Probleme und Bedenken zu berücksichtigen sind, die Deutung im Sinne von 'vorzüglich'. (*gut* in Bezug auf Gerichte übersetze ich mit *schmackhaft.*)

||68|| *P.:* MH Nr. 271.

19 *ſlag*] Die hervorgehobene Initiale hier nicht ausgeführt. Es steht nur der kleine Buchstabe da, der anzeigt, welche Initiale in den freigelassenen Raum gemalt oder geschrieben werden sollte. Es war also vorgesehen, den Beginn des neuen Rezeptes auch optisch hervorzuheben. – Möglicherweise hat die fehlende Initiale auch zu einer anderen Zählung der Rezepte dieser Sammlung im »Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires«

bei Lambert u. a. beigetragen, die insgesamt nur 72 Rezepte zählen. Ich zähle zwar 72 Initialen, aber 76 Rezepte.

20 *ſelçzen*] Nach Lexer II 872 eine md. Nebenform zu mhd. *sëlt-sæne*; siehe auch Glossar unter *seltsam*; vgl. weiter KM A4r,7. – Das Parallelrezept bei MH Nr. 271 hat als Schlußsatz: »Das haist ein Erpēr mûß«; *falls* die beiden Schlußformulierungen etwas mit einander zu tun haben, könnte zum einen MH auf einem Mißverständnis einer Form wie *selczen* 'seltsam' mit *sälz*, *selcze* usw. als Nebenform von *Salse* 'dickflüssige Soße' beruhen; weniger wahrscheinlich ist es, daß die Form *selczen* als Nomen verwendet ist und im Sinne von 'Fruchtbrei, Marmelade' zu deuten ist (vgl. mundartlich *Gesälz* 'Marmelade'; SWb 3, 439 f.). Für einen direkten Zusammenhang der Rezepte gibt es bislang aber keine textgeschichtlichen Hinweise.

294r

||69|| *P.:* MH Nr. 278. – Vgl. auch Basel D II 30, fol. 308ra und fol. 309vb f. (ähnliche Zubereitungsart mit dreierlei Farben; sprachlich nicht übereinstimmend; die beiden Rezepte im Basler Kochbuch fast gleichlautend; vgl. außerdem 305rb,12 ff.).

4 *gebeckeſt*] Die Vorsilbe *ge-* dient u. a. dazu, den Abschluß einer genannten Handlung zu bezeichnen. Gemeint ist hier wohl: 'Wenn du mit dem Backen bzw. dem Braten der gewünschten Anzahl von Eiweißen fertig bist, ...'.

6 *yne*] Gemeint sind die übereinandergelegten Eier; es gibt allerdings keinen Ausdruck im vorhergehenden Text, auf den sich *yne* grammatisch sinnvoll beziehen ließe.

6 *in die*] *indie* Hs.

6 *wiſt*] Zu *wassen* 'wachsen'; vgl. 294v,13 und MH Nr. 278: »So wechst es zuesamen«. – Über *hs* > *(s)s* vgl. Ramge 1992, 8; Ramge 1991, 33; Schützeichel 1974, 132–137 mit Karte S. 135.

7 *houelich*] Bezieht sich hier wohl nicht auf den Wohlgeschmack ('fein'), sondern auf das hübsche, lustige Aussehen. Wegen des Teiges am Rand wird die mehrfarbige Gestreiftheit des Gebäckes allerdings erst sichtbar, wenn man es aufschneidet. In Basel D II 30 wird der Arbeitsschritt des Aufschneidens noch ausdrücklich erwähnt. Nachdem man dort die drei verschiedenfarbigen Ei-Schichten hergestellt hat, heißt es dann: »vnd leg dy drew pletter vber ein ander daz das grün an der mitten sey vnd sneid es clein dan zu schachzagel vnd spis es vnd mag den einen taig von ayern vnd von wasser vnd mach in gel vnd zeuch in [*den Spieß*] den durch den taig vnd pack es in einem smalcz vnd zeuch den den spisz her ausz *vnd sneid es den noch der leng von ein ander* vnd leg es auff dy schussell vnd zuckers genug vnd versalcz ez nicht« (310ra).

||70|| *P.:* MH Nr. 279. – ME Nr. 17 (ähnlich). – Vgl. auch MndK Nr. 8 (Gemeinsamkeit: drei unterschiedliche Zubereitungsweisen an ein und demselben Fisch; hier aber eine gefüllte Hechthaut). – Vgl. auch eine sachlich ähnliche, sehr ausführliche italienische Fassung bei Maestro Martino 202 f. (*Per fare uno luccio o altro pesce grosso che sia cotto sano in tre modi*). – KM Blatt A1v (Nr. i/5) hat ein sehr ähnliches Rezept, bei dem aber der Fisch in drei Teile zerlegt werden soll (»dreyerley eſſen von eine*m* viſch).

8 *erwelten*] Wohl zu *erwellen* 'aufkochen, aufwallen lassen'. Wenn man die Form zu mhd. *erweln* 'auswählen', *erwelt* 'auserwählt, hervorragend' (vgl. Lexer I 698) stellte, wäre zu übersetzen: 'Nimm einen ausgewählten Fisch, der von der Größe her drei Teilstücke abgibt'.
Für die Deutung im Sinne von 'kurz aufkochen lassen' spricht, daß das 'Sieden im feuchten Tuch auf dem Rost' offenbar nur bei nicht allzu dicken Fischen funktioniert. Bei einem Fisch mit drei Teilstücken ist das Vorkochen sicherlich eine sinnvolle Maßnahme (vgl. auch die MH-Übs. zu Nr. 279). Man kann dann dem 'auf dem Rost gesottenen' Fischstück eine bestimmte Geschmacksnuance geben, es vollends gar machen und verhindern, daß es mit den anderen Fischstücken gebraten wird bzw. gebraten aussieht. – Ohne Erwähnung des Vorkochens ME Nr. 17. – Daß man das Garen auf dem Rost in einem nassen Tuch durchaus als eine Form des Siedens oder Kochen betrachtete, geht aus der Formulierung im Rezept 8 des mittelniederdeutschen Kochbuchs hervor. Dort heißt es: »Unde legge en up den rosten. Unde lat seden

unde braten«, 'Lege den gefüllten Hecht, dessen eines Drittel in ein nasses Tuch gewickelt ist, auf den Rost. Und laß den Fisch auf diese Weise (gleichzeitig) sieden und braten'.

11 *meleblý*] Das Kompositum *Mehlblü(h)e* ist in den Wörterbüchern und Spezialglossaren nirgends verzeichnet (DWB-; SWb-; Lexer-; BMZ-; LübW-, SAWb-; Trübner-; Hopf-; Marperger-; Danner-; Feyl-; Hajek-; Hayer-; Hepp-; Megenberg-).
Auf die Deutung im Sinne von 'bestes, feinstes Mehl' weist eine Stelle im »Diaeteticon« von Elsholtz (1682). In den Abschnitten über Brot und Mehl (1682, 94 ff.) heißt es u. a.: »Das Mehl aber ist gleichsam der grund zum gantzen Wercke/ und bestehet 1. Ex flore, aus der Blume/ welche ist das subtileste und weisseste Mehl. 2. Ex polline, welches ist das ordinare griese Mehl. 3. Ex furfure, oder Kleyen« (S. 94). Der Ausdruck *Blume* wird hier im Sinne von 'Blüte' bzw. übertragen 'bester Teil von etwas' verwendet. Es handelt sich hier um das genaue Gegenstück zu lat. *flos farinae* 'das feinste Mehl', das bei Georges zu *flos* unter der Vw. II B 'die Blüte = der beste, kräftigste, tüchtigste, edelste od. oberste Teil von etwas' erwähnt wird. Bei Elsholtz heißt es später auch: »Panis siligineus ex flore farinae, Herren-brod/ aus eitel Weitzen Mehl-blumen: von welchen Galenus bezeuget/ daß man es zu Rom Panem primarium genennet/ und auff Gastmahlen nur denen fürnehmsten vorgeleget« (S. 95). In der älteren Sprache konnten *blume* und *blü(h)e* gleichermaßen im Sinne von 'Blüte' bzw. übertragen 'bester Teil von etwas' verwendet werden. – Der Ausdruck *meleblý* wird hier also zur Bezeichnung des besten und feinsten Mehls, das ganz ohne Kleie ist, verwendet. Das Wort ist damit als genaues und fachsprachliches Gegenstück zu lat. *flos farinae* verwendet. Ein frz. Gegenstück ist *fleur de farine*, das im »Menagier de Paris« mehrfach vorkommt (z. B. 189,24). – Das Verständnis von *meleblý* 'bestes, feinstes Mehl' wird auch durch die Parallelstellen gestützt. MH Nr. 279 hat: »vnd begeuss das annder stuck mit schmalcz, vnd stupffs voren vnd ain mel darauf«. ME Nr. 17 hat: »vnd das foderr teil bespreng mit melb«.

11 *ſuſt*] Zu mhd. *sus* mit der dazu gehörigen, später selbständigen Form *su(n)st bzw. sonst*, u. a. in den Verwendungsweisen 'so' und 'auf andere, nicht weiter festgelegte Weise' (vgl. Lexer II1327; BMZ II/2 757 f.; DWb 16, 1730 ff.). – Das Parallelrezept bei MH Nr. 279 hat: »Das dritt lass sunst praten«. Frau Ehlert übersetzte die Stelle in der MH-Edition mit: 'das dritte laß so braten'. Eine solche Deutung läßt sich mit dem Parallelrezept in ME Nr. 17 stützen, das allerdings einen anderen Wortlaut hat: »vnd das hinder teyl prett sich selbs auff dem rost« 'und das hintere Stück kann man ohne jegliche Beigabe braten'. Die Verwendung von Fett wird in beiden Rezepten nur auf das zweite Stück bezogen. – Ich verstehe die Stelle mit *ſuſt* in unserem Rezept dennoch eher im Sinne von 'auf beliebige andere, nicht näher festgelegte Weise'. Denn der Gebrauch von *su(n)st* im Sinne von 'so, auf diese Weise' setzt, wenn ich die Beleglage im DWb richtig einschätze, eine irgendwie geartete Beschreibung oder Erwähnung der Art und Weise voraus, auf die dann mit *su(n)st* zurückverwiesen wird. – Die Verwendungsweise 'auf irgendeine beliebige andere Art und Weise' ist sehr reich belegt, z. B. heißt es bei Megenberg 382,8 »welich ammen des krautes sâmen saufent in saufen von flaisch oder sunst, daz pringt in vil milich«, 'wenn eine Amme den Samen des Krautes schlürft, sei es in einer Fleischbrühe oder auf irgend eine andere Weise, dann bringt ihr das viel Milch'. Vgl. weiter DWb 16, 1742 Vw. II 2, vor allem II -2 b.

||71|| *P.:* Vgl. MH Nr. 281 (Hauptunterschied: *Strauben* statt *druben*; andere Reihenfolge; so auch ABGS Nr. 26 und Ms. germ. fol. 244 Nr. 48, vgl. Blatt 291v,12 ff.).

13 *geckoppet*] Zu *klopfen* 'schlagen, kräftig rühren' (vgl. Hopf 1337).

||72|| *P.:* MH Nr. 283. – Vgl. ABGS Nr. 20 (ähnlich). – Aug. pap. 125 Nr. 30 und 31 (ähnlich). – BRU 200,24 ff., Nr. 6 (ähnlich).

15 Die Initiale ist nicht ausgeführt, nur durch einen kleinen Buchstaben markiert. – Siehe auch Anm. zu 293v,19.

15 *bere*] 'Birne'. MH Nr. 283 hat »klain pieren« 'kleine Birnen'; ABGS Nr. 20: »grien bieren«; BRU 200,27: »geschniten burn«, Aug. pap. 125 Nr. 31: »grien bieren«.

||73|| *P.:* MH Nr. 286 (statt *prumen* hat MH *plümen oder rosen*, die als Dekoration auf kunstfertig bereitete Halme aus *züegklach* 'Zweiglein' und *rörlach* 'Strohhalme' gesteckt werden; vgl. MH-Übs. zu Nr. 286). – Vgl. auch die unten herangezogenen Rezepte aus der Küchenmeisterei.

17f. *Ein hoffelichs gebackens mach* ...] Die in der Handschrift überschriftenartig abgesetzte Nominalphrase *Ein hoffelichs gebackens* gehört syntaktisch als Akkusativergänzung zu *machen* mit zum Satz. Vergleichbare Fälle begegnen auch in den Rezepten 26, 34, 43, 45, 48–50, 52, 60–62, 71. Nur in Rezept 76, das vermutlich etwas später oder von anderer Hand nachgetragen wurde, spricht die Majuskel in *Nim* für eine syntaktisch selbständige Überschrift. – Mit dem Ausdruck *gebackens* ist nicht ein fertiges Gebäck gemeint, sondern ein geformtes Teig- oder Gebäckstück, das als Ausgangspunkt für die weitere Zubereitung dient. Das Verb *machen* wird an zahlreichen anderen Stellen auch bei der Formulierung von Teilarbeitsschritten, also nicht nur für fertige Zubereitungen verwendet.

19f. *das den in einem keſſin*] Versucht man zunächst, für den überlieferten Text eine sinnvolle Deutung ohne Eingriff zu finden, dann ist *den* als Verb zu mhd. *denen* 'strecken, ziehen, ausspannen, ausweiten, anschwellen' zu stellen (vgl. DWbN 6, 552 ff.; Lexer I 417 f.; BMZ I 311; SId 13, 120 f.). Ich sehe dazu zwei Verständnisse.

(1) 'Weite die hohle Teigform in einem Kessel etwas aus', 'Setze die hohle Teigform in einen Kessel und weite sie so aus, daß sie sich an die Wände des Kessels anlegt'. Grundlage für dieses Verständnis sind Zubereitungsarten für Pasteten, wie sie z. B. in der Küchenmeisterei beschrieben sind. Dort gibt es in der Ausgabe 1490 auf Blatt C1v ein Rezept mit der Überschrift »Jtem basteten zu machen nach welschen sitten«, 'Weiterhin: Pasteten auf italienische Art machen'. Dort heißt es u. a.: »vn*d* mach ein hafen*n* darauß [d. h. aus dem Teig, T. G.] in ein alte*n* hafen scherbe*n* od*er* in eine*n* verglesten scherbe*n* dz teig vn*d* hafen ein weite habe*n*. Der teig eingesetzt de*m* scherben eben gleich mit eine*m* warme*n* milchschmaltz zwische*n* de*m* scherbe*n* vn*d* de*m* teighafen«. Mit *teighafen* ist hier die entstehende Pastetenform aus Teig gemeint. Auf ähnliche Weise wird im folgenden Rezept in der Küchenmeisterei eine *teigpfanne* hergestellt, die als Teigform für eine Tarte dient (Blatt C2r). Der Teig wäre also in unserem Rezept zuerst über einem anderen Gegenstand vorzuformen, dann paßgerecht in einen Metallkessel einzusetzen, in dem die hohle Teigform dann z. B. auf einer Glut gebacken werden kann. – Vgl. auch die »Pasteten in Gestalt eines Topfes«, die Wiswe in seiner »Nachlese« mit Verweis auf MndK Nr. 57, 67 und 69 erläutert (1958, 118 f.) und weiter MndK Nr. 76 mit der Erläuterung bei Wiswe 1958, 121 s. v. *wit.*

(2) 'Setze die hohle Teigform in einen Kessel und sorge dafür, daß der Teig anschwillt, an Umfang zunimmt', 'laß die hohle Teigform in einem kleinen Kessel aufgehen'. Im Alemannischen gibt es die Bezeichnung *danen, ufgedanet* 'aufblähen, aufgebläht', welche das SId 13, 84 zu *denen* stellt. Diese Vw. ist dort aber nur rezent belegt. Gegen diese Deutungen spricht, daß die Verwendung von *denen* für 'aufgehen lassen', soweit ich bisher sehe, in älteren Rezepten sonst nicht nachzuweisen ist.

(3) Man könnte erwägen, ob die Formulierung in Zeile 20 (*ſtoiſʒ cʒweckly in das gebacken*) nicht darauf hindeutet, daß in Zeile 19–20 der Arbeitsschritt des Backens formuliert werden soll und also die Form *back* oder, weil sie sonst etwas häufiger vorkommt, *backe* zu ergänzen ist: *das ⟨backe⟩ den in einem keſſin*, 'backe die hohle Teigform dann in einem Metallkessel aus'. Diese Lösung hätte ein Gegenstück im Parallelrezept MH Nr. 286: »vnd legs dann auf ain schüssel, vnd mit schmalcz gepachen«, 'und leg es dann in eine Schüssel und back es in Fett aus' (MH-Übs. Ehlert). Die Form *den* wäre dabei zu *denn* zu stellen und im Sinne von 'dann' zu deuten. Bemerkenswert ist allerdings, daß die Form *den* in diesen Rezepten sonst nur als Artikel vorkommt (29 Belege). Die zwei Belege in 294r,20 sind die einzigen, bei denen *den* zumindest einmal sicher im Sinne von 'dann, sodann, danach' zu deuten ist. In den anderen Kochrezepten steht jeweils *dan* (24 Belege), darunter einmal auch in 294r,20.

Wenn man sich für die Besserung entschiede, könnte diese Verteilung auf eine besondere Herkunft dieses Rezeptes hindeuten. Wenn man sich – wie ich es tue – gegen eine solche Besserung entscheidet, dann wäre bei der Formulierung *ſtoiſʒ cʒweckly in das gebacken* der

Arbeitsschritt des Backens bereits vorausgesetzt. Solche Formulierungen sind in den älteren Kochbüchern nicht unüblich: wenn es z. B. heißt *fülle gehackten Speck dazu,* dann ist der Arbeitsschritt des Hackens bereits als vollzogen vorausgesetzt. Die Formulierung eines Arbeitsschrittes per Voraussetzung ist also nicht weiter beunruhigend.
keſſin ist offenbar Nebenform von *Kessel* (vgl. DWb 11, 619 f., v. a. Bem. 1c und 1e; Grundform ist wohl *das Kessi;* in den Belegen des SId begegnet aber auch *das kessin,* vgl. SId 3, 516 ff.; 518 ff.). Die regionale Verbreitung dieser Form erstreckt sich vor allem auf das Alemannische, z. B. »sol der jeger sin eigen liecht, kessin, hefen (töpfe), gelten und ander geschir zů siner noturft haben« (Beleg aus St. Blasien im Schwarzwald; DWb). Die Verwendungsweisen reichen von 'kleiner Kessel' über 'großer, länglicher Kessel' über 'Kochtopf' bis hin zu 'Speisegeschirr'.
Nach allen Erwägungen meine ich, daß man die Stelle ohne Besserung stehen lassen und folgendermaßen verstehen kann: 'Setze die hohle Teigform in einen Kessel und weite sie so aus, daß sie sich an die Wände des Kessels anlegt'.

20 *in das*] *indas* Hs. – Dahinter ein wohl noch nicht ganz fertiges *ſ* gestrichen.

21 *rorlin*] Vgl. Hopf 1806 (*rörle*): 'Stangenzimt'. Da in unserem Rezept *prumen* steht und nicht *plümen oder rosen,* wie bei MH, sehe ich keine Anhaltspunkte dafür, daß hier Strohhalme gemeint sind und ein Dekorationszusammenhang vorliegt. – Eine ähnliche Dekoration, wie sie in der MH-Übersetzung vorgeschlagen wird, könnte man allenfalls dann annehmen, wenn man – was immer man unter *rorlin* versteht: Stangenzimt, Strohhalme oder andere Röhrlein – die Wendung *vnd beſtecke iſʒ allenthalben* auf die *rorlin* und nicht auf das Gebäck bezieht, also etwa im Sinne von 'und stecke auf alle *rorlin* noch etwas darauf'. An zwei anderen Stellen wird *rorlin* im Sinne von 'kleiner hohler Pflanzenstengel' verwendet (siehe Glossar unter *Röhrlein*).

294v

1 *prumen*] 'Pflaume', mhd. *pfrûme,* vgl. DWb 13, 1793 s. v. *Pfraume,* 2192 s. v. *Prume,* 1729 f. s. v. *Pflaume.*

1 *ab*] Vom Sinn her zu erwarten ist an dieser Stelle die Verwendungsweise 'oder'. Parallele Formulierungen, mit denen eine freigestellte Alternative formuliert wird, sind etwa *ein ader wie vil du wilt* (288v,15 f.) oder *mit ... ſpeck adir wo mit du wilt* (292v,16 f.).
Es könnte sich zu einen um eine Kürzung von *aber* handeln, das im Spätmittelalter im Mainzer Raum im Sinn von 'oder' verwendet werden konnte. Diefenbach führt etwa eine Stelle aus einem um 1414 in der Gegend von Mainz fertiggestellten Vokabular an, in dem lat. *vel* mit *aber* glossiert wird (DiefG 609a; hs. Quelle Nr. 5).
Eine andere Erklärung besteht darin, in *ab* 'oder' die Form *af* 'oder' zu sehen (vgl. Schützeichel 1974, 143–149; Weinhhold § 331), bei der *f* durch *b* ersetzt wurde, was im hessischen Schreibraum bis zur Mitte des 15. Jhs. öfter zu beobachten ist, z. B. *brieb* 'Brief' oder *hob* 'Hof' (vgl. Ramge, *Aspekte* S. 11; Ramge 1991, 32). Weiterhin denkbar wäre, daß der Schreiber oder die Schreiberin die ihm oder ihr geläufige und als nördlich wahrgenommene Form *af* 'oder' lautlich etwas versüdlichen wollte (das nördliche Gegenstück zum Präfix *ab-* ist *af-;* vgl. LübW 3b ff.).
Trotz dieser nur vermutungsweise vorgebrachten Erklärungsmöglichkeiten halte ich die Deutung im Sinne von 'oder' für plausibel und berechtigt.

1 *in das geküch*] Es handelt sich hierbei wohl um eine gekochte Füllung, die in die Teigform eingefüllt werden soll. Der Ausdruck *geküch, geköch(s)* bedeutet zunächst allgemein 'Gericht' (vgl. Hopf 987), er wird nach DWb 5, 2834 und 2840 aber vor allem für gekochte Gerichte und für Gemüsezubereitungen verwendet. Gemeint ist also wohl eine gekochte Füllung auf der Grundlage oder unter Mitverwendung von Pflaumen oder Zwetschgen, was auch zur Verwendung von Stangenzimt passen würde.

||74|| *P.:* Cgm 384, fol. 77r f. (*nuß latwäre*). – Aug. pap. 125 Nr. 98 (*Nuß lat wärin*). – Vgl. auch Basel D II 30, fol. 309rb. – Vgl. auch MndK Nr. 5 (eingelegte Walnüsse). – Stammler 1921, Nr. 44. –

Weitere Stellen zu eingelegten Walnüssen aus dem 16. und 17. Jh. sind bei Wiswe 1967, 50 f. und 62 genannt. – Mehrere parallele oder ähnliche Rezepte auch im Menagier de Paris: 267,10 ff.; 270,9 ff.; 282,14 ff. – Vgl. auch Braekman 1986, Nr. 201.

2 *baúmnuſʒ*] Ältere Bezeichnung für *Walnuß* (DWb 27, 1319 f.), auch *Welschnuß* (vgl. DWb 27, 1358 f. *Wälschnuszbaum* 'walnuszbaum'). – In fast allen parallelen Rezepten wird ein Öffnen oder Schälen der Nüsse nicht explizit erwähnt. Man wird die Nüsse also bereits ganz am Anfang aufmachen müssen, wie es in zwei Rezepten des Menagier de Paris vorgeschrieben ist (267,10 ff.; 270,9 ff.: »Prenez avant la saint Jehan noiz nouvelles et les pelez et perciez et mectez en eaue fresche tremper par .ix. jours, et chascun jour renouvellez l'eaue, ...«). Mit *baumnuß* sind also wohl nicht die Nüsse in ihrer Schale, sondern die bereits geöffneten, von der Schale befreiten Nüsse gemeint. – Vgl. zur Baumnuß auch die Beschreibung bei Fuchs 1543, Cap. 142 (*Von Welschnuß*): »Der Welschnußbaum wechst (...) in vnnserm Teütschen land fast in allen gärten«. Die Nuß wird vor allem für medizinische Anwendungen gepriesen, z. B. gegen Bauchweh, Hundebiß, Haarausfall usw. – Vgl. auch Bock 1577, Blatt 385 f. s. v. *Baumnuß*.

2 *cʒu harten*] *cʒuharten* Hs.

3 *in geſalcʒen*] *ingeſalcʒen* Hs.

5 *gar wol*] *garwol* Hs.

6 *in der*] *inder* Hs.

||75|| *P.:* MH Nr. 284 (ähnlich). – Vgl. auch Basel D II 30, fol. 300va,2 ff. (ähnlicher Einsatz von Tau: »vnd vah den thaw des morgens frw in ein tuch ...«).

10 *Entphach*] *Mntphach* oder *Wntphach* Hs.

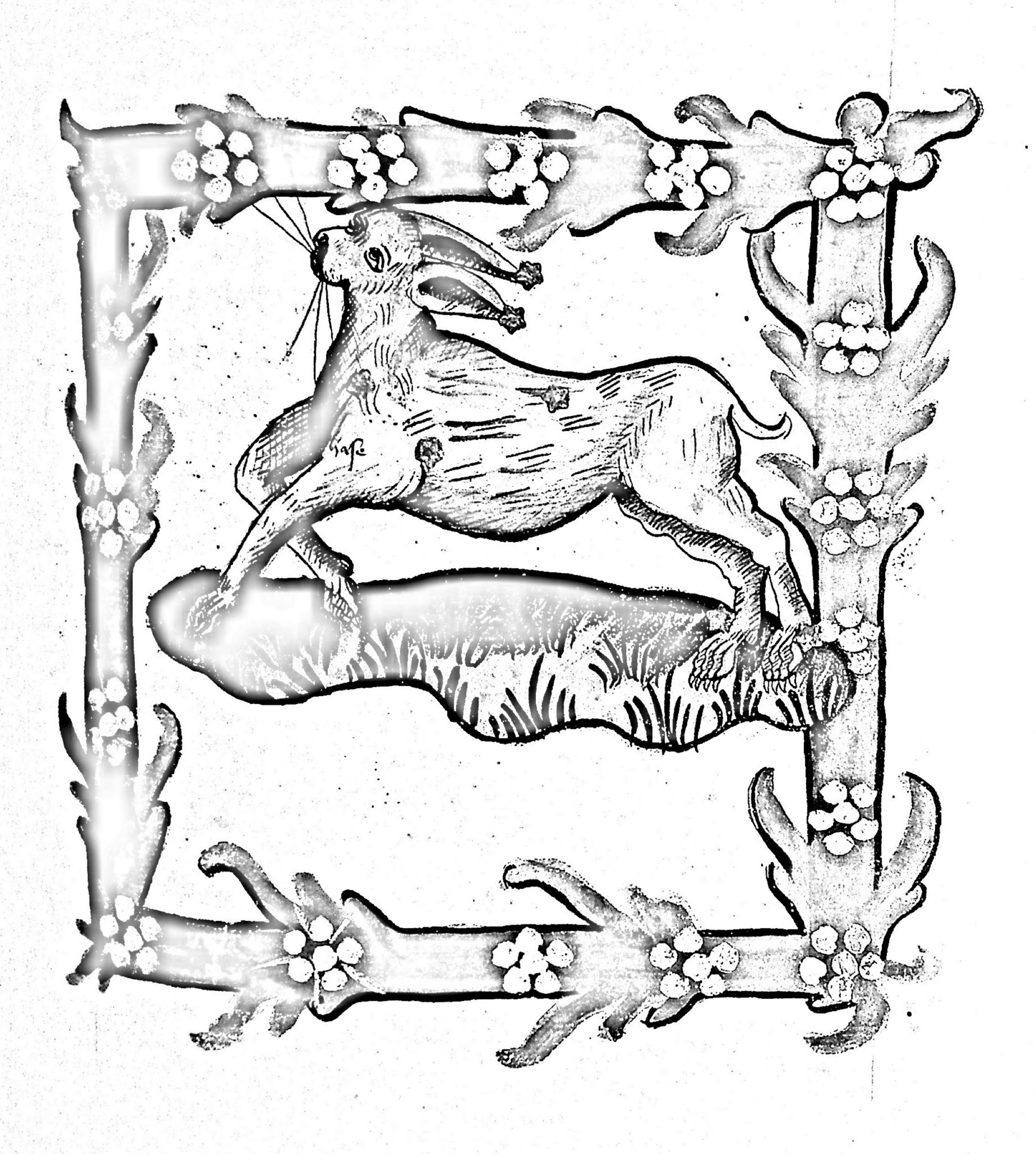
10 *meýdaüwe*] An den Maitau oder Maientau knüpften sich nach den Angaben im »Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens« eine ganze Reihe von Vorstellungen und Bräuchen im Volksglauben (Stellennachweise im Register des HDA, Bd. 10). Der Gebrauch von Maientau diente u. a. als Schönheitsmittel (gegen Sommersprossen), als Fruchtbarkeitsmittel (z. B. in Bezug auf die Ernte, den Milchertrag des Viehs), als Gesundheitsmittel und als Zaubersubstanz für Hexen, aber auch beim Schutzzauber für das Vieh. Maitau wurde u. a. im Morgengrauen vor allem des ersten Mai mit Tüchern gesammelt und dann entweder sofort eingesetzt oder für den späteren Gebrauch aufbewahrt.
In diesem Rezept spielt der Maitau offensichtlich die Rolle eines Fruchbarkeitsmittels und einer wachstumsfördernden Substanz.

11 *vnd beýſʒ ýn dar in*] Zu *beizen* (Lexer I 161 f.) bzw. *beißen*; nach DWb 1, 1402 'inficere, macerare', also 'etwas mit einer Substanz anmachen, versetzen, mischen, mit einer Flüssigkeit tränken, benetzen' bzw. 'mürbe machen, einweichen, wässern'.

13 *wýſt*] 'wächst'. Vgl. Anm. zu 294r,6. – Aufgrund des Einsatzes von Maientau, der die Fruchtbarkeit und den jeweiligen 'Segen' einer Maßnahme steigert, ist hier gemeint, daß die Petersilie besonders gut oder schnell wächst.

||76|| 16 *in heiſʒ eſʒe*] Es kann aus sachlichen Gründen kaum die heiße *Esse* 'Feuerherd, Schornstein' (DWb 3, 1159) gemeint sein. Auch *Äsch, Esch* 'Feldflur, Flurstrecke' (DWb 1, 578; Vilmar 95) kommt wegen *heiß* nicht in Frage. Gemeint ist wohl Asche oder ein Boden, der mit heißer Asche vermischt worden ist (vgl. *Asche*, Nebenform *Esche* 'Asche' DWb 1, 578 ff.; Lexer I 100; SWb 1, 337 f.). Asche wurde u.a. als Düngemittel verwendet, und zwar entweder als gewöhnliche Holzasche oder aber als sog. Aescher oder Aescherich: »Die Holzasche wird ... in der natürlichen Pulverform ausgestreut [als Dünger], während sie früher ... auf rohe Potasche versotten worden ist, um schliesslich in dem Rückstand, dem sog. *Aescherich*, zur Düngung zu dienen« (vgl. SWb 1, 340 unter *Aescher* und 339 unter *Aschenmann*). – Es dürfte sich hier also um Asche oder um ein Ascheprodukt handeln, das zur Düngung oder eigenständig als fruchtbarer Boden für das Wachstum betrachtet wurde. Die Formen *esse, essen* 'Asche' sind in diesem Zusammenhang bei DiefW 93 aus zwei mitteldeutschen Vokabularen des 15. Jhs. belegt, die beide »jetzt in Mainz« liegen (Quelle Nr. 12 und 21).

heiß gebrauchte man nach DWb 10, 903 ff. u. a. »von dingen denen durch das feuer ein hoher grad von wärme mitgetheilt ist« (Vw. 2). Hierunter fallen auch noch die mäßiger hohen Wärmegrade, die etwa der Mensch beim Baden aushält. Weiterhin sagte man *heiß* auch in Bezug auf körperwarme Produke (Vw. 4d). Man wird sich unter *heiß* hier also nicht die glühende Asche, wie sie zum Backen verwendet wurde, sondern Asche mit einen mäßigen Wärmegrad zu denken haben, bei dem Petersiliensamen noch gedeihen kann. (Vgl. auch Marperger 51, bei dem sich auch die Katzen »ihrer Gewohnheit nach« gern in der heißen Asche aufhalten.)


hase

V. Einige Beobachtungen zum Schriftdialekt der Kochrezepte

In Peter Høegs Roman »Fräulein Smillas Gespür für Schnee« kann ein blinder Eskimospezialist zur Verblüffung seiner Gesprächspartnerin nur aufgrund einer Tonbandaufnahme den Ort des aufgezeichneten Gesprächs, die Herkunft der beteiligten Sprecher und auch Teile ihrer Lebensgeschichte bestimmen:

> »Er hat das Gesicht in den Händen und hört eine halbe Minute lang zu. Dann hält er das Band an. ›Mitte Vierzig. Um Angmagsalik herum aufgewachsen. Nur sehr geringe Schulbildung. Auf ostgrönländischem Fundament eine Spur nördlicherer Dialekte. Aber da oben ziehen sie zuviel herum, als daß man sagen könnte, welche. Wahrscheinlich ist er nie längere Zeit aus Grönland weggewesen. (...) Wahrscheinlich ist er Robbenfänger, denn er benutzt eine Reihe von Fachausdrücken, wie zum Beispiel *anut* für die Hunderiemen. Wahrscheinlich spricht er zu einem Europäer. Für die Lokalitäten benutzt er englische Bezeichnungen‹.«

So geht das fort. Der Blinde gibt sich später als ein Schüler des großen dänischen Sprachwissenschaftlers Louis Hjelmslev zu erkennen, dem hier ein schönes literarisches Denkmal gesetzt ist. »Die Sprache«, sagt der Blinde, »ist ein Hologramm. (...) In jeder Äußerung eines Menschen liegt die Summe seiner sprachlichen Vergangenheit«. Das ist natürlich etwas übertrieben, aber trotzdem kann man von der Sprache einer Person in vielen Fällen auf ihre Herkunft schließen.

In früheren Zeiten war nicht nur der mündliche Sprachgebrauch, sondern auch der Schriftgebrauch weitgehend regional geprägt. Im 15. Jahrhundert gab es noch keine überregional gültige deutsche Schriftsprache, sondern nur erste Ansätze für einen Ausgleich zwischen den unterschiedlichen schriftsprachlichen Gepflogenheiten, wie er sich besonders in den großen Verwaltungskanzleien ausgeprägt hatte. Die regionalen Besonderheiten der Schreiber oder der (nicht sehr zahlreich nachgewiesenen) Schreiberinnen sind deshalb immerhin eine Chance für die Lokalisierung älterer Handschriften.

Unser Kochbuch und viele andere alte Handschriften weisen keinerlei explizite Angaben auf, wann und wo sie geschrieben worden sind. Und noch viel weniger geben die Schreiber oder Schreiberinnen von alten Handschriften selbst Auskunft darüber, welche noch älteren Vorlagen sie bei ihrem Geschäft gegebenenfalls verwendet haben. Die Datierung und Lokalisierung eines alten Textes ist oft wie ein Indizienprozeß. In den meisten Fällen gibt es zwar Indikatoren, die auf eine bestimmte Gegend oder eine bestimmte Zeit verweisen, aber nicht selten sind die Indikatoren auch widersprüchlich oder unverträglich. Man muß sie »gewichten« und miteinander in Einklang bringen. Wenn etwa ein mitteldeutscher Schreiber aus einer oberdeutschen Vorlage abschreibt, dann kann man einen Text erwarten, der in unterschiedlicher Verteilung mitteldeutsche und oberdeutsche Sprachmerkmale aufweist.

In bezug auf unsere Kochrezepte gibt es zunächst unabhängig von den sprachlichen Eigenschaften einige außersprachliche Indizien, die als Anhaltspunkte für eine Datierung und eine Lokalisierung der Handschrift dienen können (vgl. Ehlert in diesem Band; Katalog 1991, 375 f.).

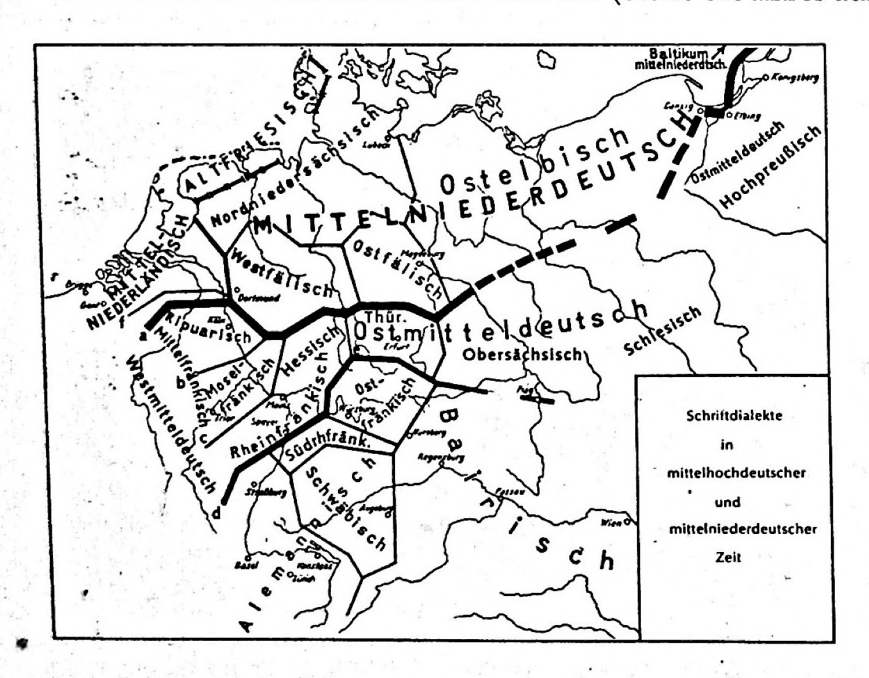
(1) Die Wasserzeichen deuten darauf hin, daß das Papier der Handschrift nach 1440 hergestellt wurde und daß deshalb auch der Text der Handschrift nach 1440 geschrieben worden ist. Benutzereinträge zum Jahr 1447 sprechen dafür, daß die Handschrift vor 1447, wohl um 1445 entstanden ist.
(2) Auch die Abbildungen und die dabei angewandten künstlerischen Techniken sprechen dafür, daß die Handschrift in der Mitte des 15. Jhs. hergestellt worden ist, nicht aber im 14. Jh., wie Degering wohl aufgrund des altväterlichen Schrifttyps und der Jahreszahl »1356« auf Blatt 2r geschrieben hatte.
(3) Der Kalender der Diözese Mainz im ersten Teil der Handschrift deutet darauf hin, daß die Handschrift vielleicht im Mainzer Raum entstanden ist.

Die Sprache der Handschrift wurde bereits mehrfach als »rheinfränkisch« bestimmt. Bei der Überprüfung der regionalen Sprachmerkmale können wir von diesen Vorschlägen ausgehen. Wir haben dann zu ermitteln, ob die sprachlichen Merkmale der Rezepte mit einer Lokalisierung des Textes im rheinfränkischen Großraum der Gegend um Mainz in den Jahren um 1445 verträglich sind.

Um einer sprachlichen Charakterisierung und Lokalisierung der Kochrezepte näherzukommen, möchte ich in diesem Rahmen anstelle einer vollständigen Schreibsprachenanalyse ein Ausschlußverfahren anhand von ausgewählten, regional besonders aussagekräftigen Sprachmerkmalen durchführen. Grundlage für dieses Verfahren sind – neben Vergleichstexten aus unterschiedlichen Regionen – mehrere historische Grammatiken und Spezialuntersuchungen, die ich aber im folgenden nicht immer im einzelnen anführe (z. B. PWG, ERSW, Weinhold, Steffens, Ramge, Schützeichel).

Im 15. Jh. kann man für eine großräumige Einordnung von mehreren großen Schriftdialekten ausgehen, die jeweils eigene Sprachmerkmale zeigen:

- den oberdeutschen (u. a. Bairisch und Alemannisch),
- den ostmitteldeutschen (u. a. mit Thüringisch und Obersächsisch),
- den westmitteldeutschen (u. a. mit Rheinfränkisch um Mainz, Speyer, Frankfurt, Moselfränkisch um Trier und Ripuarisch um Köln),
- den mittelniederdeutschen Schriftdialekt. (Siehe die Karte aus PWG S. 7)



a) *maken/machen*-Linie;
b) *dorp/dorf*-Linie;
c) *dat/das*-Linie;
d) *appel/apfel*-Linie;
e) *pund/fund*-Linie;
f) *ik/ich*-Linie

Zunächst kann man sagen, daß der Text *nicht* oberdeutsch und auch nicht mittelniederdeutsch ist. In einem oberdeutschen Text dürften z. B. die zahlreichen Formen wie *peffer* 'Pfeffer' oder *eppel* 'Äpfel' nicht vorkommen, in einem mittelniederdeutschen Text dürfte es z. B. nicht *czu* 'zu' heißen, sondern *t(h)o*, um nur jeweils ein Beispiel herauszugreifen. Der Text ist also mitteldeutsch.

In einem zweiten Schritt kann man eine Lokalisierung im Ostmitteldeutschen ausschließen. Gegen eine Lokalisierung im Ostmitteldeutschen spricht zum Beispiel, daß die Rezepte zahlreiche Wortformen mit unverschobenem *p* im Anlaut enthalten, z. B. *pund* 'Pfund', *peffer* 'Pfeffer', *panne* 'Pfanne', *pyffe* 'Pfeife, Flöte'. Oberdeutsch würden diese Formen mit *pf-* oder seinen Schreibvarianten geschrieben, ostmitteldeutsch aber mit *f-* oder (vor allem im südlichen Ostmitteldeutschen) auch mit *pf-* bzw. den jeweiligen Schreibvarianten. Die dünne Linie e auf der oben wiedergegebenen Karte ist die sog. *pund/fund*-Linie, die das Westmitteldeutsche vom Ostmitteldeutschen trennt.

In einem dritten Schritt können wir innerhalb des Westmitteldeutschen eine Lokalisierung im mittelfränkischen Gebiet, also im Ripuarischen um Köln oder im Moselfränkischen um Trier ausschließen. Gegen eine Lokalisierung in diesem Gebiet sprechen wiederum mehrere Gesichtspunkte. Zum einen haben unsere Rezepte durchgängig die Formen *das* oder *daz*, aber kein einziges *dat*, ebenso *was* bzw. *waz*, aber kein *wat*. Der Text ist also offenbar südlich der *dat/das*-Linie entstanden, die das Rheinfränkische vom Moselfränkischen um Trier und noch weiter nördlich vom Ripuarischen um Köln abtrennt (Linie c in der oben wiedergegebenen Karte). Wenn der Text in der Gegend um Trier oder Köln entstanden wäre, dann müßte er außerdem Formen mit *v* oder *u* für altes *b* enthalten, also z. B. Wortformen wie *geuen* 'geben', *over* 'über' oder *bliven* 'bleiben'. Formen dieser Art kommen aber in unseren Rezepten überhaupt nicht vor. Auch der Gebrauch von *i* oder *e* als Längenzeichen nach Vokal müßte dann noch häufiger vorkommen. Zahlreiche Wortformen, die in ripuarischen oder moselfränkischen Texten zu erwarten wären, kommen in unseren Rezepten nicht vor, z. B. *end, ind* 'und', *off* 'oder', *up* 'auf'.

Als Ergebnis dieses Ausschlußverfahrens können wir zunächst festhalten, daß unsere Rezepte mit ziemlicher Sicherheit im rheinfränkischen Sprachgebiet bzw. von einem Schreiber mit rheinfränkischen Schreibgepflogenheiten niedergeschrieben wurden.

Über die bereits erwähnten Kennzeichen hinaus lassen sich nun weitere sprachliche Merkmale der Rezepte aufweisen, die eine Lokalisierung im rheinfränkischen Sprachgebiet stützen. Auch dafür nur einige Beispiele. Der Gebrauch von *i* für *e* (Hebung) findet sich in Formen wie *erwilt*, allerdings neben überwiegendem *erwelle(n)*. Umgekehrt findet sich nicht selten *e* für *i* (Senkung) in Formen wie *gereben* 'gerieben'. Schwankende Schreibungen wie *disse* 'Tische' neben *disch(e)* sind Indizien für eine gewisse Unsicherheit bei /s/- bzw. /ʃ/-Schreibungen (vgl. Ramge 1991, 32). Schreibformen zu *wassen* 'wachsen' oder *sesz* 'sechs' sind im Rheinfränkischen des 15. Jhs. nicht unüblich. Auch Schreibformen mit *b* für altes *f* wie in *oben* 'Ofen' oder *hobelich* 'höflich' neben *hoffelich* u. ä. sind in der Schreibsprache der Region zu verankern. Weiterhin stimmen auch Schreibformen wie *dag* statt *tag* zum sprachlichen Bild rheinfränkischer Texte des 15. Jhs., diese Formen sind aber auch in anderen mitteldeutschen Regionen vorzufinden (binnendeutsche Konsonantenschwächung). Die neuhochdeutsche Diphthongierung ist in den Rezepten nicht durchgeführt; für Mainz ist bekannt, daß die neuen Diphthonge erst ab etwa 1480 regelmäßig verwendet wurden. Für

sl-, *sm-*, *sn-* und *sw-* stehen durchgängig Formen mit *s-*, es finden sich keine *sch*-Formen (vgl. Steffens 1988, 162f.).

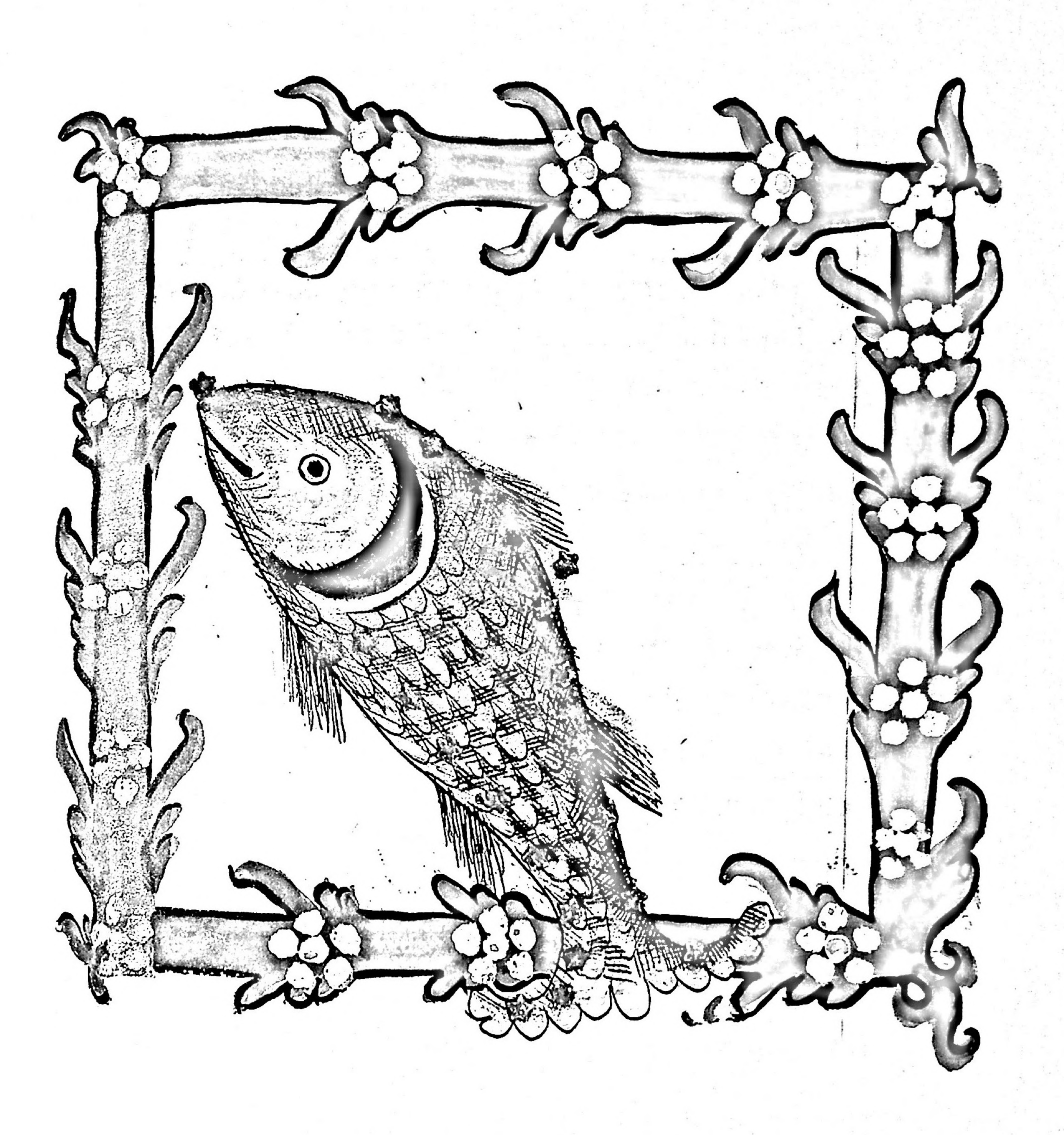
Auch einige Wortformen deuten speziell ins Rheinfränkische als Entstehungsgebiet. Die Form *czwirnit* etwa hatten wir in den Anmerkungen als eine regionale Nebenform von *zwier* 'zweimal, zweifach, doppelt' ermittelt, die vor allem auf das Gebiet um Frankfurt und Mainz und an den Unterlauf des Neckars verweist. Auch die Wortform *suffe* oder eine Form wie *geprast* 'gepreßt' scheint für diese Region typisch zu sein, während eine ganze Reihe anderer Wortformen wie z. B. *ar* 'oder', *pulbe* für *pfulbe* 'Kissen' oder *worst* 'Wurst' zwar auch, aber nicht nur im Rheinfränkischen vorkommen.

Diese Hinweise auf regional bemerkenswerte Erscheinungen bei den Schreibformen und im Wortbestand dürfen aber nicht den Eindruck erwecken, als hätten wir es hier mit einem »Dialektkochbuch« zu tun. Wie bereits oben erwähnt, gab es im 15. Jh. noch keine einheitliche, überregional akzeptierte Schriftsprache. Die Rezepte zeigen typische Merkmale des rheinfränkischen Schriftdialekts, genauso wie viele oberdeutsche Kochbücher typische Merkmale des bairischen oder alemannischen Schriftdialekts zeigen. Die dialektalen oder regionalen Erscheinungen in den Rezepten sind, wie mir Rudolf Steffens schrieb, im Vergleich mit anderen Texten aus der Zeit und aus der Gegend nicht besonders auffällig: »Der Text zeigt keine sehr ausgeprägten regionalen Merkmale. Dies scheint mir ein Hinweis auf einen geübten und gebildeten Schreiber zu sein« (Brief vom 13. 7. 97).

Daneben gibt es auch Erscheinungen, die auf südliche Zusammenhänge weisen. Zu nennen wäre hier etwa die Verwendung des Ausdrucks *Hafen* 'irdenes Gefäß', ein typisch süddeutsches Wort, dessen Nordgrenze aber durchaus noch Teile des Rheinfränkischen mit umfaßte. Dagegen ist das Diminutivsuffix *-lin*, das in unseren Rezepten neben *-gin* mehrfach vorkommt, in der Gegend um Mainz untypisch (Steffens 1988, 120). Solche Erscheinungen sind möglicherweise auf den Text von Vorlagen für die entsprechenden Rezepte zurückzuführen.

Als Ergebnis dieser vorläufigen Charakterisierung kann man festhalten. Zahlreiche Sprachmerkmale unserer Rezepte sind typisch für das Rheinfränkische der Zeit um 1445. Der überwiegende Teil dieser sprachlichen Merkmale ist auch verträglich mit einer Entstehung der Rezepte in Mainz oder im Großraum um Mainz, eine solche Lokalisierung ist aber nur aufgrund sprachlicher Merkmale nicht nachzuweisen.

Wer sich der Lokalisierungsfrage von der sprachlichen Seite her eingehender zuwenden wollte, müßte eine umfassende Analyse der Schreibsprache durchführen, daneben auch die anderen Teile der Handschrift zum Vergleich heranziehen und die Ergebnisse dann mit den vorliegenden Beschreibungen für die verschiedenen rheinfränkischen Städte und Teilregionen vergleichen (Hinweise bei Steffens 1993). Das ist freilich ein eigenes und kein kleines Unternehmen.



VI. Glossar und Stellenverzeichnis

[Hinweise zur Einrichtung des Glossars im Abschnitt IV.4]

ab – **1.** 'Oder'. – 294v,1 (Anm.). Siehe zur Wortgeschichte die Anm. zu 294v,1. – **2.** 'Wenn, falls, sofern'. Siehe *ob.*

abbrühen (abe bruwen) – 'Etwas entfernen durch Brühen (oder durch Sengen)'. – 287r,15. – Die Zusammensetzung nicht bei Lexer; zu mhd. *brüen* (vgl. Lexer I 364 'brühen, sengen, brennen'; BMZ I 266b) und zu mhd. *abe* 'weg'; DWb 1, 17 »'mit heiszem wasser wegschaffen', die haare, federn abbrühen (von haut und fell)«; ohne Belege. DWbN 1, 92 nur die Vw. 'durch überbrühen zur weiterverarbeitung vorbereiten' mit Beleg seit 1587. Nicht bei Hopf.

aber, abir – **1.** 'Aber, jedoch'. Zur Kennzeichnung von gegensätzlichen, einschränkenden oder modifizierenden Aspekten der Zubereitung. – 286r,17 // 287v,18 // 288r,9 // 292v,2 // 292v,14. – **2.** 'Abermals, weiterhin'. Zur Einleitung und Kennzeichnung der Beschreibung von weiteren, alternativen oder leicht veränderten Zubereitungsarten. – 286v,13 // 286v,19 // 287r,7 // 287r,11 // 287r,14 // 292v,15 // 293v,1 (Anm.).

abfallen – 'Sich lösen und daraufhin abfallen, wegfallen, herabfallen'. – 287r,1. – Vgl. DWbN 1, 226 Vw. A 1.

abschneiden (abe snyden) – 'Abschneiden, wegschneiden, durch Schneiden entfernen'. – 286r,6 // 287v,15 // 288r,1.

abtun (abe dun) – 'Entfernen'. – 285v,4 // 289v,5.

adir Siehe *oder.*

alle(s) – 'Alle, alles, jegliche'. Zur Kennzeichnung einer Gesamtheit (von Einzelgegenständen bzw. einer Masse), die als Grundlage für eine positive Aussage oder für eine Absprechung dient. Auch zur Kennzeichnung eines Einzelgegenstandes, insofern er für eine Gesamtheit typisch oder beliebig herausgreifbar ist ('jeglich'). – 286v,1 // 287r,7 // 287r,9:8 // 287r,9:12 // 287v,5 // 289r,8 // 289r,9 // 293v,5.

aller X-est – 'So X du kannst, so X es (dir) möglich ist'. Zur Kennzeichnung der bestmöglich erreichbaren Stufe. – 291r,6.

allerhand – 'Allerhand, allerlei'. Zur Bezeichnung von unterschiedlichen, aber nicht näher bestimmten Gegenständen. – 289v,9.

allerlei – 'Allerlei; unterschiedliche, nicht näher bestimmte Arten von etwas'. – 285r,6.

all um – 'Rundum, an allen äußeren Teilen'. – 294r,5.

allenthalben – 'Überall'. – 294r,21.

als – 'So wie, genauso wie, ebenso wie, vergleichbar mit, in Form von, als, entsprechend, gemäß'. Dient zur Kennzeichnung von Entsprechungen unterschiedlichster Art, z. B. zur Formulierung von Vergleichen, zur Kennzeichnung einer bestimmten Beschaffenheit, zum Rückbezug auf bereits erwähnte oder beschriebene Aspekte, als Bezug auf persönliche Vorlieben u. ä. – 285r,8 // 285r,12 // 285r,15 // 285v,6 // 285v,8 // 286r,12 // 286v,11 // 286v,17 // 287r,1 // 287r,2 // 287r,3 // 287v,1 // 287v,7 // 287v,13 // 288r,1 // 288r,10 // 288r,16 // 288v,13:8 // 288v,13:11 // 289r,7 // 289r,8 // 290v,2 // 290v,5 // 292v,20 // 293r,2 // 293r,4 // 293r,19 // 293v,6 // 294r,4. – Siehe auch *also.*

also – 'So, so wie, ebenso, genauso, ebenso wie, als, in Form von, auf diese Weise, auf folgende Weise'. – 285v,11 // 286r,9 // 289v,18 // 290r,5 // 290v,19 // 291r,1 // 291r,8 // 291v,17 // 292r,1 // 292r,18 // 293r,11 // 293r,17 // 293r,18 // 294r,4 // 294v,7 // 294v,8. – Siehe auch *als.*

alt – 'Alt (und dadurch weniger gut oder nur auf besondere Weise verwertbar)'. – 289r,3 // 290v,2 *(elter)* // 291v,20.

an – Auch: 'Ohne, außer, ausgenommen, mit Ausnahme von'. – 285r,7. – Vgl. Lexer I 66; BMZ I 40b f.

anburnen (ane burnen) – 'Anbrennen, durch zu scharfes Braten anbrennen und verkleben'. – 294r,2. – Nach Lexer I 397 ist *burnen* eine v. a. mitteldeutsche Form für *brinnen* bzw. *brennen.*

aneinander heften – 'Wechselseitig miteinander zusammenhängen, verbunden sein'. – 292r,2.

anfahen (an vahen) – 'Anfangen, beginnen'. – 294v,2. – Vgl. DWb 1, 321 f.; die Form war bis etwa ins 17. Jh. gebräuchlich, später nur noch *anfangen.*

anrichten – 'Anrichten, in bestimmter Weise herrichten, zum Auftragen vorbereiten'. – 287v,6 // 287v,12 // 288r,19 // 289v,16 (Anm.) // 291v,15 // 293r,13. – Vgl. DWb 1, 427 f.; Lexer-, Hopf-.

Apfel (eppel) – 'Apfel'. Als Zutat und ausgehöhlt als äußere Form für eine Füllung. – 293r,2 // 293v,10.

ar – 'Oder'. – 292r,19. – Vgl. DWb 13, 1148: »die md. kürzung *ar* aus *ader*«; Lexer I 88 mit zwei niederrheinischen Nachweisen; Weinhold Par. 331.

Asche (esze) – 'Asche'. Als fruchtbarer Nährboden für Pflanzen. – 294v,16 (Anm.).

auch – 'Auch, ebenso, weiterhin'. Vor allem als Anknüpfung, als Einleitung der Angabe weiterer Zutaten, Bestandteile, Arbeitsschritte und zur Einleitung der

Angabe von Alternativen. – 285v,1:1 // 285v,1:12 // 285v,18 // 286r,6 // 286r,8 // 287r,5 // 287r,9 // 287v,3 // 287v,13 // 289r,7 // 289r,13 // 289v,7 // 289v,9 // 290r,6 // 290v,3 // 290v,4 // 292r,4 // 292r,9 // 293r,11 // 293r,14 // 293r,17 // 293r,18 // 294v,6.

aufbrechen (uff brechen) – (Bez. auf Eier) 'Aufbrechen, mit einem (zum Brechen) geeigneten Gegenstand öffnen'. – 291r,20 // 291v,7.

aufgehen (uff gen) – (Teig) 'Aufgehen, aufgrund von Treibmittel größer und luftiger werden'. – 293v,7.

Augen – (Pl.) 'Augenpartie (von Krebsen als ungenießbarer Bestandteil)'. – 285v,18 // 286r,6. – Der DWb-Artikel (1, 789 ff.) bespricht vor allem Redensarten mit Auge.

ausdrücken (usz drucken) – 'Auspressen, ausdrücken, zusammenpressen'. – 286v,4 // 286v,5 // 286v,16.

äußere (uszer, uszerst, vszerst) – '(Ganz) Außen liegend, am Rand von etwas befindlich'. – 287v,15 (Anm.) // 288r,1 // 289r,2.

ausgehen (usz gen) – 'Hinausgelangen, (aus einer Masse) herausgehen'. – 288r,10.

ausgießen (usz guszen) – 'Eine Flüssigkeit aus einem Gefäß o. ä. herausgießen, herausschütten'. – 287r,2.

ausgraben (usz graben) – 'Ausgraben, durch Graben aus der Erde holen'. – 289v,1.

ausziehen (usz czuhen) – **1.** 'Herausziehen, aus einer Befestigung lösen'. – 289v,3. – **2.** 'Herausziehen, einen Stoff oder eine Eigenschaft eines Stoffes entfernen'. – 294v,4.

backen – 'Unter (allseitiger) Hitzeeinwirkung zubereiten bzw. fest oder gar machen, z. B. im Ofen backen, in der Pfanne oder im Topf (mit Fett) garen oder im heißen Fett schwimmend ausbacken'. – 285r,9 // 285v,3 // 285v,10 // 286r,14 // 290r,11 (Anm.) // 290v,13 // 290v,18 // 291r,3 // 291r,7 // 291r,8 f. // 291r,12 // 291r,14 // 291r,17 // 291r,18 // 291r,21 // 291v,6 // 292v,19 // 292v,20 // 293v,2 // 293v,11 // 294r,4 // 294r,20. – DWb 1, 1065 f. mit Belegen vorwiegend aus der Lutherbibel und Geiler von Kaysersberg. Nicht bei Hopf, Hepp. – Siehe auch *Gebackens*.

Barbenrogen – 'Rogen (noch nicht abgelaichte Fischeier; HKl) der Barbe'. – 285r,7. – Zu *Barbe* vgl. DWb 1, 1124 f., Hopf 244; das Kompositum DWb-; Lexer-; Hopf-.

bastede Siehe *Pastete*.

Baumnuß – 'Walnuß, Welschnuß, juglans regia'. – 294v,2 (Anm.). – DWb 1, 1194 'juglans regia', mit einzigem Beleg aus Kirchhof (Ende 16. Jh.); AVPf 34; Lexer I 335 s. v. *boum-nuz* (nur Verweis auf Birlinger, dort Hinw. auf cgm. 384, fol. 12v *bonnuss* (so auch cgm 384, fol. 77r).

Becher – 'Trinkbecher'. – 294r,19. – Vgl. Lexer I 137.

bedecken – 'Bedecken, vollständig umschließen, gänzlich einschließen'. – 294v,7.

begießen (beguszen) – 'Mit etwas begießen; etwas Flüssiges von oben über etwas anderes darüberfließen lassen'. – 288r,12 // 294r,10.

behalten – '(Auf geeignete Weise) aufbewahren'. – 286r,19.

behende – 'Passend, tauglich, brauchbar, gut, mit Geschick zu handhaben'; hier: 'wohlschmeckend'. – 289v,1 (Anm.). – Vgl. Lexer I 154; BMZ I 632.

bei (bij) – Zur näheren Kennzeichnung eines (erforderlichen) Zustandes, von notwendigen Eigenschaften. – 294r,8 »einen erwelten fische bij drin stucken grosz«. – Vgl. PHO 105b: »Häufig ist *bei etwas sein (scheinen, bleiben)* 'mit etwas versehen sein', 'sich in einem gewissen Zustand befinden'«.

beide – 'Beide, alle beide, jedes von zweien (die bereits erwähnt wurden)'. – 292r,19.

beide X und Y – 'Sowohl X als auch Y'. – 289v,10 (Anm.). – Vgl. Lexer I 158.

Bein – 'Knochen, knöcherne Bestandteile'. – 286r,5 // 292r,1.

beißen (beyszen) – 'Beizen, in einer geeigneten Flüssigkeit einmachen, einlegen, einweichen'. – 294v,11 (Anm.).

benehmen – 'Wegnehmen, entfernen, unwirksam machen'. – 290r,18.

bere Siehe *Birne, Erdbeere, Wacholderbeere*.

bereiten – 'Vorbereiten, für die weitere Zubereitung herrichten'. – 290r,2 (hier wohl 'reinigen, ausnehmen'). – Vgl. DWb 1, 1499 f.; Hopf-.

besonder (besunder) – **1.** 'Vor allem, in erster Linie'. Zur Hervorhebung. – 286v,1. – **2.** 'Vorzüglich'? – 293v,18 (vgl. die Anm. für Deutungsalternativen).

besprä(h)en (bespreen) – '(Leicht) bestreuen'. – 288r,15. – Vgl. Lexer I 233 s. v. *bespræjen, besprœwen* und II 1110 f. s. v. *spræjen, spræwen*. Nach DWb 16, 2792 s. v. *spräen, sprähen* ist mhd. *sprên* usw. besonders mitteldt. nachzuweisen.

bestecken – 'Spicken, etwas in eine andere Substanz hineinstecken'. – 294r,21. – Siehe auch *spicken*.

bestehen – 'Stocken, gerinnen, fest werden'. – 287r,4 // 287r,7 // 287r,8 // 287r,10 // 287r,13. – Vgl. DWb 1, 1666; zur Sache Marperger 1715, 358 ff. – Bedeutungsverwandt: *gestehen*.

bestrauwen, besträuwen Siehe *bestreuen*.

bestreichen (bestrijchen) – 'Etwas flächig ausstreichen, etwas Flüssiges oder Zähflüssiges flächig wo auftragen'. – 290v,17 // 294r,1 // 294r,5. – Vgl. Lexer I 255.

bestreuen (bestrauwen) – 'Etwas Pulveriges, Körniges (auf der gesamten Oberfläche) über etwas anders darüber streuen'. – 288r,20 // 291r,9 // 291v,15 // 293r,1 // 294v,5. – DWb 1, 1684 f.; Lexer I 229 f. s. v. *beströuwen*; BMZ II/2 701 (weiterer Gebrauch: 'bestreuen, umher streuen, bedecken, belegen').

besunder Siehe *besonder*.

bewellen – 'Einrollen'. – 290v,17. Vgl. Lexer I 255.

bewinden – 'Umwinden, umwickeln, einwickeln'. – 294r,9.

beworczen Siehe *bewürzen*.

bewürzen (beworczen, bewurczen) – 'Würzen, mit Gewürz versehen'. – 286r,8 // 287v,5 // 292v,13 // 294v,8. – SWb 1, 993 mit einem einzigen Beleg aus ABGS Nr. 1a; DWb 1, 1789 mit einem einzigen späten Beleg in übertragener Vw.; Lexer-; Hepp-; Hopf-; WeigH-; AKK-; SAWb-. – Siehe auch *würzen*.

Birne (bere) – 'Birne'. – 289v,9 (Anm.) // 292v,15 (Anm.) // 293r,12 (Anm.) // 294r,15 (Anm.). – Vgl. auch MndK S. 48b *(bere)*.

bis – Zur Kennzeichnung von Endzuständen, die durch einen Zeitpunkt oder eine Beschaffenheit charakterisiert sind. – 288r,8 // 289v,3 // 293r,3.

Bitterkeit – 'Bitterkeit, bitterer Geschmack'. – 294v,4.

Blase – 'Harnblase eines Tieres (als Hülle für eine Füllung)'. – 285v,2 (oder zu *Fischblase?* vgl. Anm.). – Siehe auch *Fischblase, Hausenblase*.

Blatt (blat, bleter, bladeren) – 'Dünn ausgerolltes Teigstück und der daraus zubereitete dünne Boden, Fladen, Eierkuchen'. – 288r,15 // 289v,15 // 289v,16 // 290v,12 // 291r,7. – Vgl. Hopf 388, Vw. 1. – Siehe auch *Eierblatt*.

bleiben (bliben) – 'Erhalten bleiben'. – 293r,13.

Blume (plume) – 'Blüte'. – 288v,2. – Vgl. Lexer I 315 u. a. 'Blüte'. – Siehe auch *Holderblume*.

Bohne (bone) – Nicht näher bestimmte Bohnenart, wohl Brechbohne. – 294v,12. – Lexer I 325 f.; DWb 2, 224 f. – Siehe auch *Bohnenblüte*.

Bohnenblüte (bonen blut) – 'Blüte der Bohnenpflanze'. – 286v,13 f. (Anm.).

Böse (N.) – 'Das Ungenießbare, Schädliche, Untaugliche, Wertlose'. – 285v,18 // 286r,13.

braten (V.) – (trans.) 'Etwas garen durch kräftiges Erhitzen über dem Feuer, am Spieß, auf dem Rost oder in der Pfanne'. – 285r,15 // 285r,16 // 285v,16 // 286r,16 // 287v,14 // 287v,19 // 288r,1 // 288r,5 // 288r,9 // 288r,11 // 288v,6 // 289r,15 // 289r,18 // 289r,20 // 289v,19 // 290r,4 // 290r,15 // 290v,6 // 291r,18 // 291r,19 // 291v,11 // 291v,12 // 291v,16 // 291v,18 // 292r,6 // 292r,8 // 292v,4:3 // 292v,4:9 // 292v,11 // 293r,2 // 294r,11. – DWb 2, 310; Lexer I 342.

Braten (N.) – 'Braten, gebratenes Stück Fleisch'. – 293r,16. – Siehe auch *Hechtbraten, Lendenbraten*.

braun (brun) – 'Von brauner Farbe; in einem Zustand, für den eine braune Außenfarbe charakteristisch ist, z. B. knusprig'. – 293r,3. – DWb 2, 323 ff.; Lexer I 365 'braun, dunkelfarbig'; vgl. auch Hopf 451.

brechen – 'Aufbrechen, entzwei brechen'. – 289r,19. – Siehe auch *aufbrechen, davon brechen, voneinander brechen*.

breit (breyt, breyden) – 'Breit, von zureichender Ausdehnung in der Breite'. – 287r,17 // 293v,2.

brennen Siehe *Wein, gebrannter*.

Brett (bret, brede) – 'Holzbrett, Küchenbrett (als Unterlage)'. – 289v,4 // 291r,2 // 293r,20.

bringen (brengen) – *(darin bringen)* 'Hinzugeben, hineintun'. – 293v,16 (Anm.).

Brosam Brotes (broszem brodes, broscham brots, broschem brodes) – 'Brotkrume; der innere, weiche Teil des Brotes, der in zerkleinerter oder aufgelöster Form unter anderem als Andickungsmittel verwendet wurde'. – 285v,5 (Anm.) // 285v,19 // 286r,17 // 292r,13. – Vgl. zur Wortgeschichte die Anm. zu 285v,5.

Brot (brod, brot, broit) – 'Brot aus Roggen- oder Weizenmehl'. – 285v,7 // 287v,3 // 287v,10 // 287v,15 // 288r,2 // 288v,9 // 289v,13 // 290r,6 // 290r,16 // 290v,7 // 292r,2 // 292r,18 // 292v,11 // 293r,15 // 293r,19 // 293v,13 // 293v,19 // 294r,16. – Siehe auch *Brosam Brotes*.

Brühe (bruwe) – 'Brühe, Würzbrühe; Sud, Absud'. – 286v,5 // 286v,8 // 288r,2 // 289r,16 // 289v,13 // 290r,12 // 292r,5 // 293v,14 // 294v,6:5 // 294v,6:12 // 294v,7. – Siehe auch *Feigenbrühe, Fleischbrühe, Wachtelbrühe*.

brühen (bruwen) – 'Brühen, einer sehr heißen oder siedenden Flüssigkeit aussetzen (durch Eintauchen oder Übergießen)'. – 289r,3. – Lexer I 364 ('brühen, sengen, brennen'); BMZ I 266b. – Siehe auch *abbrühen*.

Bruwe Siehe *Brühe*.

Bubenpfulbe (buben pulbe) – 'Eine Art von gefüllten Teigtaschen, die aussehen, wie ein kleines Kissen'. – 290v,14. – Vgl. SWb 1, 1487 (mit Belegen aus ABGS und Bruchstücke): »zu *Pfulbe* 'Kissen', nach der Form«. Die Form Pulbe ist die md. und nddt. Nebenform zu *Pfühl*, vgl. DWb 13, 1806. Das Kompositum fehlt DWb; Hopf; Lexer.

Butze, Butzen (buczelin) – 'Strunk, unterer Teil vom Stiel eines Pilzes' – 291r,15 (Anm.). – DWb 2, 588–591 und 596 *(Bützlein)*.

burnen Siehe *anburnen*.

Butter – 'Butter'. – 293r,3.

Clapwurst (clapworst) – 'Presswurst'? – 289v,17 (Anm.). – Vgl. zur Wortgeschichte die Anm. zu 289v,17.

cleiben Siehe *kle(i)ben*.

clobelauch Siehe *Knoblauch*.

cloppen Siehe *klopfen*.

cruselecht Siehe *krauselig*.

czwirnit Siehe *zwier*.

czymmenrynden Siehe *Zimtrinde*.

dag Siehe *Tag*.

darab – 'Von etwas weg, von etwas herab'. – 291v,5 // 292v,18.

daraus ziehen (darusz czuhen) – 'Herausziehen aus etwas, was schon erwähnt wurde'. – 292v,19.

Darm – 'Tierdarm (als Umhüllung für eine Wurst, für eine Füllung)'. – 285v,2 (Anm.) // 289r,10 f. »einen hinderen Darm« // 289r,13. – Siehe auch *Gedärm, Hinterer Darm*.

darnach – 'Danach, sodann, nun, in der Folge'. – 285v,7 // 290r,4 // 291r,3 // 292r,17 // 294v,4.

darüber ziehen (dar ubir czuhen) – 'Etwas mit etwas anderem überziehen, an der Oberfläche ganz bedecken'. – 292v,18.

darunter (dar vnder) – 'Zu etwas hinzu (und damit vermischt)'. Oft als Ergebnis eines Arbeitsschrittes, der mit einem entsprechenden Verb ausgedrückt wird (*hacken, reiben, schneiden* u. ä.). – 285v,5 // 286r,1 // 286r,2 // 287v,10 // 290v,5 // 290v,15 // 292r,3 // 292v,3 // 293r,8.
darzu treiben (darczu getreben) – 'Zu etwas hinzu pressen, passieren und dabei zu etwas hinzugeben'. – 287v,3.
davon brechen – 'Wegbrechen, durch Brechen entfernen'. – 286r,5.
deig, deyg Siehe *Teig.*
degel Siehe *Tiegel.*
der maß – 'In der Art wie, so wie'. – 293v,3. – Vgl. DWb 2, 1019 f.
dick – **1.** 'Oft'. – 287r,9 (Anm.). – Vgl. Besch 1967, 154 ff. – **2.** 'Dick, zäh, von relativ fester Konsistenz, dickflüssig, zähflüssig'. – 287v,9 // 291v,3 // 291v,13 // 293r,19 // 293v,17 // 294r,13.
dieweil (die wyl) – 'Solange'. Zur Umgrenzung eines bestimmten Zeitraums. – 294v,2.
Ding – **1.** (Pl.) Als Sammelbezeichnung für beliebige, nicht näher charakterisierte Zutaten. – 286r,18 // 292v,5 // 293v,10. – **2.** Als Bezeichnung für ein nicht näher bestimmtes Küchenwerkzeug, hier für eine Backunterlage. – 293v,2 (Anm.).
dörren (derren, gederret) – 'Dörren, trocknen, trocknen lassen'. – 286v,12 // 286v,14.
Dotter Siehe *Ei(er)dotter.*
drücken (drucken) – 'Drücken, pressen'. – 285r,14. – Siehe auch *ausdrücken.*
dünken (dunken) – *(gut dunken)* 'Für richtig halten, für nötig erachten'. Zum Bezug auf die eigene Einschätzung, die eigene Beurteilung der Köchin oder des Kochs. – 287v,13.
dünn (dunn) – **1.** 'Dünn, dünnflüssig, von relativ wenig dicker bzw. wenig fester Konsistenz'. – 288r,17 // 291r,15 // 292v,7. – **2.** 'Dünn, von geringer Dicke, Höhe oder geringem Durchmesser, nicht sehr hoch oder dick'. – 288r,14 // 291r,3 // 291r,7.
durch reiben (dorch rijben) – 'Passieren, durch ein Tuch, ein Sieb o. ä. reiben'. – 290v,8.
durch schlagen (dorch slagen, dorg slagen, durch slagen) – 'Passieren, durch ein Tuch, ein Sieb o. ä. pressen'. – 286r,7 // 287v,4 // 287v,9 // 288v,2 // 290r,7 // 292r,14 // 292v,7 // 292v,13 // 293r,15 // 293r,19 // 293v,5 f. // 293v,13 // 293v,16 // 293v,19. – Vgl. auch Hopf 653 und 655. – Siehe auch *durch reiben, durch treiben, durch ziehen.*
durchstechen (dorch stechen) – 'Mit einem spitzen Gegenstand durchstechen'. – 294v,3.
durch treiben (dorch tryben) – 'Passieren, durch ein Tuch, ein Sieb o. ä. pressen'. – 286r,1 // 287v,16.
durch ziehen (dorch geczogen, dorch czuhen, durch cz.) – **1.** 'Etwas mit einem Tuch oder einem Durchschlag passieren, durchpressen'. – 288v,9 // 292r,19 (Anm.). – Vgl. zur Wortgeschichte die Belege in der Anm. zu 292r,19. Das Wort bzw. die Vw. nicht bei Hopf, Wegener, Hajek, Hayer, Danner, Feyl, Hepp (vgl. dort die Zusammensetzungen mit *durch-*). – **2.** 'Etwas durch etwas anderes (z. B. eine Flüssigkeit, eine Öffnung, einen Teig) hindurchziehen'. – 291r,8 f. // 291r,12 // 291r,17 // 292r,9.

Ei – 'Hühnerei'. – 286r,1 // 286r,14 // 286r,18 // 288r,5 // 288r,13 // 288r,17 // 288v,3 // 289v,15 // 289v,18 // 290v,16 // 290v,18 // 291r,1 // 291r,6 // 291r,18 // 291r,19 // 291r,20 // 291v,2 // 291v,7 // 291v,14 // 291v,17 // 292r,6 // 293v,2 // 293v,5 // 293v,13 // 294r,2 // 294r,3 // 294r,13 // 294r,19. – Siehe auch *Eierblatt, Eierdotter, Eierteig, Kroseier (krause Eier).*
Eierblatt (eyer bleter) – 'Dünn ausgerolltes, flachgewalztes Teigstück aus Eierteig'. – 290v,17. – Zu Blatt 'dünn ausgerolltes Teigstück' vgl. Hopf Nr. 388, Vw. 1. Das Wort *Eierblatt* ist auch in ABGS 1d belegt: »beschlüss es mit ainem ayerblat«. Zum Kompositum vgl. SWb 2, 565 (ohne zutreffende Deutung); nicht bei Hopf, Lexer, DWb, DWbN.
Ei(er)dotter – 'Dotter eines Eies, Eigelb'. – 289r,14 // 291r,11 // 291v,8.
Eierteig (eyer deyg) – 'Teig, der u. a. mit Eiern hergestellt wird'. – 290v,13 (vgl. auch 293v,1 f.; 294r,19) // 294r,5.
einerlei – 'Von einer einzigen Art'. – 294r,3.
ein wenig (enwenig, eynwenig) – **1.** (In bezug auf Mengen) 'Eine kleine Menge, etwas, ein bißchen'. – 285r,7 // 285v,11 // 287v,3 // 287v,10:6 // 287v,10:13 // 288r,17 // 289r,17 // 291r,16 // 291r,19 // 292r,13 // 293v,2 // 293v,16 // 294r,16. – **2.** (In bezug auf die Intensität) 'Mit geringer Intensität, etwas, ein bißchen'. – 293v,2 (oder im Sinn von 'für kurze Zeit'?).
eitel (ydel) – 'Nur, ausschließlich, nichts als'. – 291r,6 // 291v,8 // 291v,17. – Vgl. LexT 100c.
empfangen (empfahen) – 'Auffangen, aufnehmen'. – 294v,10. – Vgl. Lexer I 562; DWb 3, 420 f.
Ende – 'Rand, äußerer Teil'. – 290v,18 // 294r,5.
entweiden (intweyt) – 'Ausnehmen, ausweiden, entweiden, die Eingeweide entfernen'. – 288v,12 (Anm.). – Vgl. DWb 3, 652 mit Nachweisen aus Diefenbach, Maaler und Textbelegen seit dem 16. Jh.; Lexer I 595 nur mit Hinweis auf Diefenbach; BMZ III 555b mit einem einzigen Beleg aus einem Breslauer Vokabular von 1340. Nach Fundgruben I 349 f. und 365 dient die Form *entweydit* in diesem Breslauer Vokabular als Glossierung zu lat. *exenterat* ('ausweiden') und zu *eviscerat* ('ausweiden', 'zerfleischen', 'auswaschen', scherzh. 'entleeren'). Nicht bei Hopf.
eppel (Pl.) Siehe *Apfel.*
er – 'Er'. – 294v,13. – Der Gebrauch von *er* im Gegensatz zu *he* ist im 15. Jh. regional bedeutsam. Vgl. hierzu u. a. Schützeichel 1974, 103 ff.; Weinhold Par. 476 (S. 518).
Erbsenblüte (erweisz blut) – 'Blüte von der Erbsenpflanze'. – 286v,13 (Anm.).

Erdbeere (erpere) – 'Erdbeerfrucht'. – 293v,19. – Vgl. Hopf 732.

ergraben – (Part.) 'Ausgehöhlt'. – 285r,11.

erhaben(d) – (Von Teig oder Gebäckstücken) 'Aufgegangen'. – 285r,4 (Anm.). – Vgl. Hopf 742; Lexer I 634.

erharten, erhärten (erharten, erherten) – 'Hart werden, fest werden'. – 286v,9 // 287r,3.

erwallen – 'Aufkochen, (als Folge von Hitzeeinwirkung) aufwallen, sieden'. – 287v,11 // 288r,18 // 288r,19 // 288v,7 // 290r,8 // 292r,16 // 292v,1. – Vgl. Hopf 763; Lexer I 695.

erwällen (erwellen, erwilt) – 'Etwas in einer Flüssigkeit, z. B. Wasser oder Speiseöl, aufkochen lassen; eine Flüssigkeit oder eine flüssige Masse unter Hitzeeinwirkung aufwallen lassen'. – 285r,3 (Anm.) // 285v,7 // 287v,7 // 287v,17 // 287v,18 // 288r,3 // 290r,3 // 291r,8 // 292r,8 // 292v,8 // 293r,10 // 294r,8. – Vgl. Hopf 763; Lexer I 698.

erweisz blut Siehe *Erbsenblüte*.

esze Siehe *Asche*.

essen (V.) – 'Essen, speisen, verzehren'. – 285r,11 // 292v,2.

Essen (N.) – 'Essen, Speise, Gericht, Zubereitung'. – 285r,16 // 285v,16 // 286r,10 // 293v,8 // 293v,18.

Essig – Sauer gewordene Flüssigkeit, die aus Wein, Bier oder Met hergestellt wurde. Dient v. a. zum Würzen und zur Konservierung (HKl). – 286r,8 // 287v,4 // 287v,16 // 288r,2 // 289v,6 // 290r,11 // 290r,12 // 290r,17 // 290r,6 // 290v,7 // 292r,13 // 292r,19 // 292v,6 // 293r,16 // 293r,19 // 293v,20 // 294r,9. – Vgl. DWb 3, 1169 ff.; nach Wiswe 1958, 103 f. kann »die Zurwahlstellung von Essig und Wein«, wie sie auch in unseren Rezepten häufig ist, diätetische Hintergründe haben. – Siehe auch *Weinessig*.

Fadem (vadem) – Übertragen gebraucht für den länglichen, fadenartigen Darm eines Krebses. – 285v,18 (Anm.). – Nach DWb 3, 1230 eine alte Nebenform zu *Faden*.

falten (falden) – 'Hineinpressen, durch Stopfen hineinfüllen'. – 289r,10 (Anm.). – Zu mhd. *valten, valden* u. a. 'hineinschmiegen, einhüllen, dazwischen legen, einprägen, hineinprägen'; vgl. Lexer III 15; BMZ III 230.

Farbe – 'Farbe, farbliche Erscheinung'. – 294r,1 // 294r,3.

färben (ferben, verben) – 'Färben, mit geeigneten Gewürzen (z. B. Safran) oder Kräutern (z. B. Petersilie) färben'. – 285r,8 // 286r,8 // 286r,14 // 289v,19 // 290r,7 // 291r,6 // 291r,16 // 291v,3 // 291v,14 // 292v,1 // 294r,3 // 294r,14. – Hepp-; Hopf-.

fassen – *(etwas worein f.)* 'Etwas worein füllen, hineinstecken, hineinpressen'. – 289r,13. – Vgl. DWb 3, 1347 Vw. 18.

fast – 'Sehr, kräftig'. – 288r,6.

Faste (f.) – 'Fastenzeit'. – 285r,1 // 285r,6 // 285r,11 // 286r,17 // 286r,18 // 293r,4. – Lexer III 29 f. 'das Fasten, die Fastenzeit'.

Feige (fige, vige, vyge, vihe) – '(Getrocknete) Feige, Ficus carica'. – 285r,1 // 287r,18:12 // 287v,4 // 287v,5 // 289v,a // 293v,9. – Siehe auch *Feigenbrühe*.

Feigenbrühe (vigen bruwe) – 'Feigensoße; Brühe, die durch Sieden von Feigen als Hauptbestandteil hergestellt wird'. – 287r,18:3.

feist – **1.** 'Fett, fetthaltig, dick'. – 293v,14. – Vgl. Hopf 803. – **2.** (Mit Bezug auf Erde) 'Fett, fruchtbar, reichhaltig'. – 294v,16 »feist erde«. – Vgl. DWb 3, 1469 Vw. 5; einige Belege im DWb deuten darauf hin, daß mit *feiste Erde* möglicherweise nicht nur ein fruchtbarer Erdboden, sondern Dung, in fruchbare Erde übergehender Kompost o. ä. gemeint ist; im Renner heißt es etwa: »ein wibel, dem senfter ist | in dem gestanke in veizter erden«.

Feldhuhn (felthun) – 'Rebhuhn'. – 285r,11. – Vgl. DWb 3, 1484 'perdix, rebhuhn, ackerhuhn'; Hopf 804.

fest – 'Fest, hart'. – 287r,5.

Feuer (fur) – 'Herdfeuer, offene Feuerstelle (als Hitzequelle beim Kochen)'. – 293v,17.

fige, vigen bruwe Siehe *Feige, Feigenbrühe*.

Finger (finger, vinger) – Als Vergleichsobjekt bei Angaben zu Länge oder Breite. – 287r,16 // 288v,6. – Siehe auch *Spanne*.

Fisch (fisch, visch) – 'Fisch'. Zur Bezugnahme auf nicht näher festgelegte Fischarten und Fischzubereitungen. – 285v,2 (?; Anm.) // 285r,12 // 285v,3 // 285v,4 // 285v,5 // 285v,10:5 // 285v,10:9 // 285v,12 // 286r,19 // 286v,1 // 286v,3 // 286v,16 // 287r,4 // 292v,8 // 294r,8 // 294r,10.

Fischblase – 'Harnblase eines Fisches (als Geliermittel und Hülle für eine Füllung)'. – 285v,2 (?; vgl. Anm.) // 286v,6 f. // 287r,9.

Fischrogen – 'Rogen von Fischen, noch nicht abgelaichte Fischeier'. – 285r,6. – DWb 3, 1688 ohne Belege; Lexer III 372 ohne Belelge, nur Hinweis auf Diefenbach.

Flade(n) – 'Flacher, dünner Kuchen, flaches Gebäckstück (auch mit Auflage oder Füllung)'. – 285r,6 // 285r,10. – Vgl. Hepp 221 f.: 'flacher, dünner Kuchen', auch erweitert auf allerhand Kuchen und pastetenähnliches Gebäck. Hopf 878.

Fladenteig (fladen deig) – 'Für die Herstellung von Fladen geeigneter Teig'. – 285r,9. – DWb-; Hopf-.

Fleisch (fleisch, fleisz) – 'Fleisch, eßbares Fleisch'. Auch als Sammelbezeichnung für nicht näher bestimmtes Fleisch, außer dem Fleisch von Vögeln, Wild und Fischen. – 287r,4 // 288v,10 // 289r,4 // 289r,5 // 289r,6 // 292v,8.

Fleischbrühe (fleische bruwe) – 'Würzige Brühe, die beim Kochen von Fleisch (und ggf. weiteren Bestandteilen wie Knochen oder Gemüse) entsteht'. – 290r,4 // 292r,16. – DWb 3, 1756 'jus carnium', mit einem einzigen Beleg aus einem Vokabular von 1482: »flaischsup oder fleischpru, prodium, et est

panis in aqua cum carnibus cocta«; hier scheint eher eine Suppe oder Brühe mit Fleischeinlage gemeint. SWb 2, 1561, SId 5, 552, ML 2, 185 jew. ohne hist. Belege. Lexer-; Hepp-; Hopf-.

Form – **1.** 'Form, Gestalt, äußere Erscheinung'. – 285r,12 // 285r,15 // 285v,6 // 285v,8. – **2.** 'Backform, Hohlform (aus Teig, Holz)'. – 285r,14 // 285v,1 // 293v,1 // 293v,3 // 293v,6 // 294r,18.

frisch – 'Frisch, nicht alt, soeben oder vor nicht allzu langer Zeit hergestellt'. – 287v,19 // 292r,16.

fremd (fromd, frymd) – 'Ungewöhnlich'. – 285r,16 // 286r,9. – Vgl. Hepp 222a.

Fülle (fulle) – 'Füllung'. – 290v,1 // 292v,15.

füllen (fullen) – 'Füllen, anfüllen'. – 285v,2 // 285v,13 // 286r,11 // 286r,15 // 286r,18 // 289r,18 // 290v,3 // 290v,5 // 292r,7 // 292r,10 // 292v,16 // 294r,16.

Fuß – 'Unterer Teil vom Tierfuß'. – 286v,19 (Kalbsfüße; sie enthalten nach HKl 226 viel Gelatine).

Galrei, Galrat – **1.** 'Gelee, Gallerte, Sülze'. – 286r,19 // 286v,10 // 286v,13 // 286v,15 // 286v,19 // 287r,7 // 287r,10 // 287r,11 // 287r,12 // 287r,14. – Siehe auch *Galreipulver*. – **2.** 'Dickflüssige, angedickte Soße'. – 292v,10 (Anm.).

Galreipulver (galreinen puluer) – 'Gelatinepulver; Pulver, das als Geliermittel für die Herstellung von Sülzen verwendet werden kann'. – 286v,6. – Der Bestandteil *galreinen* ist als Pluralform des Nomens zu deuten, vgl. auch 286v,13 »ein puluer czu galreinen« und 287r,10.

Gans – 'Gans'. – 290r,14:6 // 290r,14:12 // 290v,1 // 290v,3 // 292v,10:6 // 292v,10:10 // 294r,16.

ganz – 'Unzerkleinert, unversehrt'. – 286r,12 // 290r,3.

gar – 'Gänzlich, völlig, vollständig; sehr, ziemlich'. – 285r,9 // 285r,13 // 285r,14 // 285v,19 // 286r,7 // 286v,7 // 287r,15 // 288v,6 // 289v,2 // 289v,12 // 289v,15 // 290r,15 // 290v,7 // 290v,15 // 292r,15 // 292r,18 // 294v,5. – Vgl. PHO 308b Vw. 3 und 4.

Gebackens – 'Gebäckstück, feines Gebäck, Backwerk'. – 291v,1 // 294r,1 // 294r,17 (Anm.). – Vgl. DWb 4, 1633 f.: die Form *Gebackens* gegenüber Gebachens ist mitteldeutsch. Vgl. auch Hopf 964. – Siehe auch *backen*.

Gebein – 'Knochen, Gesamtheit der Knochen'. – 287r,1 // 292r,3. – Siehe auch *Bein*.

geben – **1.** 'Auftragen, (in einer bestimmten Zubereitungsart) anrichten'. – 285r,4 // 285v,15 // 287v,17 // 288r,9 // 288v,18 // 289r,6 // 289r,16 // 289r,20 // 291r,4 // 291r,13 // 291v,6 // 292r,5 // 292v,1 // 292v,3 // 292v,8 // 293r,12 // 293r,21. – Hopf-. – **2.** 'Versehen mit, geben, verleihen'. – 285v,7. – **3.** 'Wohin legen, wohinzu geben'. – 290r,8 // – 290v,9.

gebrannter Wein Siehe *Wein, gebrannter*.

Gebrat, Gebrät (gebrat, gebrete) – 'Eßbares Fleisch'. – 292r,1 // 292r,2. – Vgl. Hopf 967.

Gebratens, Gebraten – 'Gebratenes Fleisch, gebratene Zubereitungen, Bratenfleisch'. – 290v,9 // 292v,9. – Vgl. DWb 4, 1819.

Gedärm (gederme) – 'Darm, Gesamtheit der Därme, Eingeweide'. – 285v,12.

Gehäck (gehecke) – 'Masse aus zerhackten (und ggf. vermengten) Bestandteilen'. – 285v,13 // 285v,14. – Vgl. Hepp 206b 'gehacktes Fleisch, Farce, Wurstfüllsel'.

gehen (gen) – 'Wohin gelangen'. – 288r,8. – Siehe auch *aufgehen, ausgehen, herabgehen*.

gehören – *(zu etwas g.)* 'Üblich sein, sich geziemen (unter bestimmten Bedingungen)'. Für Hinweise auf religiöse Ernährungsvorschriften. – 286r,18.

Geküch (gekuch) – 'Gericht, gekochte Zubereitung'. – 294v,1 (Anm.). – Vgl. DWb 5, 2834 und 2840.

gelb (gel) – 'Gelb, von gelber Farbe'. Deutet in vielen Fällen auf den Gebrauch von Safran oder Saflor (vgl. Hepp 208 unter *gilben*). – 285v,16 // 289r,16. – Vgl. DWb 5, 2878 ff.; Feyl S. 120 (*gel machen* 'mit Safran färben'); siehe auch Hepp 208.

geleset Siehe *glesen, geleset*.

genug (genuch, genug) – 'Genügend, ausreichend, fertig, gar'. – 289v,3 // 290r,13. – Hopf-.

gepreßter Kopf (geprasten kop) – Wohl eine Art Preßkopf (vgl. Anm. zu 292v,4). – 292v,4 »einen geprasten kop«.

gern – **1.** 'Gewöhnlich, üblicherweise'. Zur Kennzeichnung einer Gepflogenheit. – 289r,13. – Vgl. PHO 339b Vw. 2 »zur Bezeichnung einer Gewohnheit«. – **2.** 'Gern, am liebsten'. Zur Kennzeichnung des Gefallens oder einer Vorliebe. – 292r,10 // 292v,2 // 294r,19.

Geschirr – 'Gefäß'. – 287r,2 // 287r,11 // 287r,13 // 287v,6 // 289v,5 // 294v,7.

Geschmack (gesmack) – '(Intensiver) Geruch oder Geschmack'. – 290r,18. – Vgl. Lexer I 918; PHO 341 f.

Gesottens – 'Siedfleisch, durch Sieden zubereitetes Fleischgericht'. – 292v,9. – Vgl. DWb 5, 4128.

gestehen – (Von Sülze) 'Stocken, gerinnen, fest werden'. – 287r,17. – Vgl. Marperger 1715, 361a. – Bedeutungsverwandt: *bestehen*.

gewinnen – 'Bekommen, erlangen'. – 285r,14.

gewöhnlich (gewonlich) – 'Üblich; gewöhnlich'. – 292v,14 (Anm.).

gießen (guszen) – *(daran g., darauf g.* u. ä.) '(Hinzu) Gießen, schütten, fließen lassen'. – 285r,8 // 287r,12 // 287v,2 // 287v,6 // 287v,10 // 287v,13 // 288v,7 // 288v,8 // 289r,6 // 289r,20 // 290r,6 // 290r,16 // 291r,16 // 291r,21 // 292r,18 // 293r,8.

gleich, gleich viel (glijch, gelijch, glijch vil, gelijch vil) – 'Dieselbe Menge, gleich viel, zu gleichen Teilen'. – 287v,2 // 288r,5 // 290r,16 // 291v,2 // 292v,11 // 293r,9.

gleichen (gelichen) – 'Gleichen, gleichsehen, ähnlich aussehen'. – 289r,8.

gläsen (glesen, geleset) – 'Glasiert'. – 286v,9 // 294v,7. – Vgl. DWb 7, 7675 s. v. *glasen, gläsen* 'glasieren', wo u. a. die Partizipien *glösst, glaset, gegläst,* alle im Sinne von 'glasiert' nachgewiesen sind. Es handelt sich hier wohl nicht um gläserne Behältnisse, wie Feyl

(S. 120 *glesen* 'gläsern') und Hopf 1059 annehmen, sondern um Gefäße, die zumindest an der Innenseite glasiert sind; vgl. auch DWb 7, 7700. – Siehe auch *überglâst*.

Glied (ein gliddes lang) – 'Fingerglied'. Als Vergleich für eine Längenmaßangabe. – 288v,12.

golden (gulden) – 'Goldfarben, mit goldfarbenem Überzug, (aufgrund der Zubereitung) golden bzw. goldgelb erscheinend'. – 291r,10 (Anm.).

graben – *(Etwas in etwas g.)* 'Etwas vergraben, eingraben'. – 287r,13.

Gräte (grete, grede; Pl.) – 'Fischknochen'. – 285r,13 // 285v,4.

Griebe (grybe) – 'Ausgelassener, gekochter oder gebratener Fettwürfel, übertr. auch so zubereitete Würfel oder Krümel anderer Art' (DWb). – 293r,4. – Vgl. DWb 9, 250 ff.

groß (grosz) – 'Groß, physisch ausgedehnt'. Für den Bezug auf die Größe eines Gegenstandes im Vergleich mit anderen; oder zur Kennzeichnung einer überdurchschnittlichen Größe relativ zu einem Normalmaß. – 285v,12 // 286r,11 / 288v,13 // 291v,7 // 294r,8.

grün (grun) – 'Frisch; ungetrocknet, grün (als Zeichen der Frische)', (in Bezug auf Fleisch) 'frisch, roh'. – 289v,18 // 290v,4 // 292v,15. – Vgl. Lexer I 1097 f.

Grundel (grundelen) – Bezeichnung für mehrere kleine Fischarten, hauptsächlich aber für Gobio Gobio, eine Art kleiner wohlschmeckender Fische. – 289r,7 (Anm.) // 289r,8 // 289r,9. – Vgl. DWb 9, 771 ff.; Hopf 1093.

gut (gut, gude) – **1.** Ein positiver, allgemein anwendbarer, hinsichtlich der Bewertungsdimension unspezifischer Bewertungsausdruck. Oft zu umschreiben mit 'wohlschmeckend', sodann auch mit 'hochwertig', 'tauglich', 'gut geeignet', 'passend', 'nützlich' o.ä. – 285r,10 // 285v,16 // 287r,10 // 287r,17 // 287v,13 // 289r,4 // 289r,10 // 289r,19 // 289v,1 // 289v,6 // 290v,6 // 290v,11 // 291r,7 // 291r,9 // 292r,10 // 293r,16 // 293v,10 // 293v,18. – **2.** *(ein gut teyl)* 'ein größeres Stück'. – 292v,2.

Haar (har) – 'Die Haare, die Behaarung (einer Tierhaut)'. – 287r,15.

hacken – 'Zerhacken, kleinhacken, durch Hacken zerkleinern'. Neben *hacken* auch mehrere Fügungen: *darzu hacken, darin hacken* 'hineinhacken', *daran hacken, darunter hacken, untereinander hacken*. – 286r,13 // 289r,12 // 289v,18:8 // 290r,13 // 290v,4 // 290v,11 // 292r,7 // 292v,16 // 293r,8 // 293v,9 // 294r,12. – Siehe auch *klein hacken, zerhacken*.

Hafen (hauen, haben, haffen) – 'Irdenes Gefäß, irdener Topf'. – 287v,2 // 288r,7 // 288r,8 // 288v,8 // 288v,14 // 288v,16 // 293v,17. – Vgl. DWb 10, 120 ff. (»das wort ist wesentlich nur ein oberdeutsches«); auch südhessisch üblich, vgl. HFNA Nr. 106, SHWb 3, 34 mit Karten.

halb – Zur Kennzeichnung der Hälfte einer Menge. – 286v,12 // 291r,1 // 291r,8.

halten – 'Aufbewahren'. – 294v,6.

hart – 'Fest, hart, von kompakter Konsistenz'. – 287r,7 // 287r,8 // 288r,8 // 288r,10 // 288r,14 // 290v,10 // 291r,6 // 293v,3. – Vgl. Hopf 1135 Vw. 3.

harten – 'Fest werden, hart werden, verhärten'. – 294v,2. – Lexer I 1190 mit den Vw. 'durare', 'durescere', 'stark werden', BMZ I 639b 'hart sein, verhärten'. Nicht im DWb, nicht bei Hopf.

Hase – Für Feldhasen, aber auch für andere, nicht näher festgelegte Arten von Hasen und Kaninchen. – 290r,9 // 290r,10. – DWb 10, 526 ff.

Hausenblase (husen blase) – 'Harnblase vom Hausen als Geliermittel'. – 287r,8.

Haut (hut) – **1.** 'Haut eines Tieres oder eines Fisches'. – 285r,13 // 285v,4 // 287r,14 // 292r,3. – Siehe auch *Rehhaut*. – **2.** 'Äußere Umhüllung, Schale'. – 289r,2 (bezogen auf einen Kürbis). – Siehe auch *Überhaut*.

Hecht – 'Hecht, Hechtfleisch'. – 285r,16 // 286v,1. – Siehe auch *Hechtbraten*.

Hechtbraten (hecht braden) – 'Hechtfleisch, eßbares Fleisch, Fleischstücke vom Hecht'. – 285v,9 (Anm.). – Zu *Brate* (DWb 2, 309: »gilt von allem eszbaren fleisch«; Lexer I 342). Das Kompositium nicht im DWb und nicht bei Lexer.

heidnisch (heydensch) – 'Fremdartig'. – 291r,5 (Anm.). – Ursprünglich 'orientalisch, sarazenisch', Hepp 209; nach Wiswe 1970, 106 verweisen aber manche Rezepte nicht mehr auf einen Ursprung außerhalb des christlichen Gebietes, so daß mit dem Ausdruck wohl vielfach nur noch der fremdartige Charakter unterstrichen werden soll.

Hefenteig, saurer (suren heuen deyg) – Wohl 'Sauerteig'. – 293r,6 (Anm.).

heften Siehe *aneinander heften, zusammen heften*.

heiß – 'Von relativ hoher Temperatur (bezogen auf einen bestimmten Handlungszusammenhang oder Gegenstand)'. Die Abhängigkeit von einem Bezugsgegenstand oder Handlungszusammenhang zeigt sich etwa darin, daß eine heiße Temperatur beim Backen eine andere ist als beim Auftragen. – 289r,11 // 289r,20:2 // 289r,20:15 // 291v,5 // 291v,18 // 294v,16 (Anm.).

heißen – 'Genannt werden, bezeichnet werden'. Zur Einführung einer üblichen Speisebezeichnung. – 289r,14.

herabgehen (herabe gen) – 'Von etwas weg gelangen'. – 288v,8 (hier: 'abtropfen, herabtropfen').

heraus tun (herusz dun) – 'Herausholen, heraustun, herausnehmen'. – 293v,4.

hievor geschrieben (hieuorgeschriben) – 'Oben im Text erwähnt, beschrieben'. Zum Querverweis im Text und zur Wiederaufnahme von bereits Genanntem. – 286v,11.

Hinterer Darm (einen hinderen darm) – 'Enddarm

(eines Tieres)'. Als Umhüllung für eine Wurst. – 289r,10.

hircze leberen Siehe *Hirschleber.*

Hirn (hirn, hyrn) – 'Hirn als Bestandteil beim Kochen'. – 289r,13 // 293v,13. – Vgl. Lexer I 1303.

Hirnmus (hyrn musz) – 'Brei, der mit Hirn (als Hauptbestandteil) zubereitet wird'. – 293v,14. – Zu *Hirn* vgl. Lexer I 1303.

Hirnschale – 'Schädelschale, Schädelknochen, die zwei knochigen Hälften des Schädeloberteils'. – 289r,19. – Vgl. DWb 10, 1561.

Hirnwurst (hyrn wornst) – 'Wurst, die mit dem Hauptbestandteil Hirn zubereitet ist'. – 289r,14 f. – Das Kompositum nicht bei Lexer. DWb 10, 1563 (ohne Belege). Zu *Hirn* vgl. Lexer I 1303, zu md. *Worst* Lexer III 1010 f. Hirnwurst wird in den Gedichten des Königs vom Odenwald erwähnt: »nu sol ich betrachten | wurste in vier achten: | vom hirne und vom sweize, | (...)« (DWb 30, 2296).

Hirschleber (hyrcze leber, hircze leber) – 'Leber vom Hirsch'. – 287v,14 // 292v,4 f.

Hirse (hyrse) – 'Hirse (für einen Hirsebrei als Beilage)'. – 288v,17.

Hitze (hicze) – 'Heißes Klima, Hitze, Hitzeperiode' (als erschwerender Umstand bei der Zubereitung von Sülze). – 287r,7.

höflich (hofelich, hobelich) – **1.** 'Fein, wohlschmekkend'. – 293r,4 // 293v,8 // 293v,12. – **2.** 'Hübsch, nett aussehend'. – 294r,7 (Anm.) // 294r,17. – Vgl. DWb 10, 1689 zu Verwendungen mit Bezug auf die äußere Erscheinung; hier weniger im Sinne von 'stattlich, ansehnlich', sondern im Sinn von 'hübsch, lustig aussehend, von interessantem äußeren Erscheinungsbild'.

hohl (hoil) – 'Hohl, ausgehöhlt, innen leer'. – 292v,20.

Holderblume (hulder plumen) – 'Holunderblüte'. – 288v,1.

Holdermus – 'Holundermus; Brei, der mit Holunder bzw. Holunderblüten (als wesentlichem Bestandteil) zubereitet wird'. – 288v,1. – *Holder* ist die verkürzte Form von *Holunder* (DWb 10, 1737 und 1762). Im DWb unter *Holdermus* nur ein Stellenhinweis aus der Küchenmeisterei (vgl. Hopf 1206), bei *Holundermus* nur die Bedeutungsangabe 'mus aus holunderbeeren gekocht', ohne Belege. Bei Lexer nur *Holder* und *holder-blüe-muos*, s. a. *holunter.*

Holz (hulcz) – 'Holz, (Teile einer) Holzbackform'. – 285r,12.

hölzen, hölzern (hulzen) – 'Hölzern, aus Holz (bestehend, angefertigt)'. – 293v,11. – Vgl. DWb 10, 1769 f.: die Form *hulzen* bis ins 17. Jh. belegbar.

Honig – 'Honig (als Süßungsmittel)'. Zum Gebrauch und zu den verschiedenen Funktionen von Süßstoffen wie Zucker vgl. Laurioux 1989, 208 ff.; zum Gebrauch von Honig vgl. Laurioux 1988, 717 Anm. 45: »Or le miel concurrence le sucre dans les livres allemands, contrairement à ce qui se passe dans les autres cuisines européennes«. – 287v,4 // 287v,16 // 289v,6 // 291r,8 // 292v,2 // 292v,6 // 292v,12 // 293r,9 // 293r,18 // 293v,5 // 293v,9 // 293v,16 // 293v,19 // 294v,5.

Huhn (hun) – Für Hühner als Kochzutaten und als Vergleichsobjekte für ähnliche Zubereitungen. – 290v,2 »als ein hune« 'wie ein Huhn' // 290v,11 // 291v,20:3 // 291v,20:7 // 292r,15 // 292v,4 // 293v,5.

hulczen Siehe *hölzern.*

hulczer Siehe *Holz.*

husen blase Siehe *Hausenblase.*

hut Siehe *Haut.*

Innerste, das – 'Inhalt, innere Teile von etwas; etwas, das worin enthalten ist'. – 286r,12.

intweyt Siehe *entweiden.*

inwendig (inwenig) – 'Inwendig, innen, im Inneren'. – 290v,4 (Anm.). – Vgl. DWb 10, 2149 f. und die in der Anm. genannten Stellen bei Diefenbach.

irgend (irgent) – Zum Verweis auf Aspekte der Zubereitung, die in das Belieben der Köchin oder des Kochs gestellt sind. – 285v,15.

itel Siehe *eitel.*

Jahr (jar, iar) – **1.** 'Ein Jahr als Zeitraum'. – 287r,5. – **2.** 'Jahreslauf, Jahreszeit (und ihre klimatischen Bedingungen)'. – 287r,4 // 287r,8.

jung – (Von Tieren) 'Jung, von geringem Lebensalter und deshalb mit günstigen Zubereitungs- bzw. Geschmackseigenschaften'. – 290r,14 // 290v,1 // 290v,11:3 // 290v,11:6 // 292v,10.

Kalb – 'Kalb, junges Rind'. – 289r,11 // 290r,5 // 290v,14. – Siehe auch *kälbern, Kalbskopf.*

kälbern (kelberin) – 'Vom Kalb stammend'. – 286v,19 // 292r,17.

Kalbskopf (kalbscop) – 'Kalbskopf'. – 289r,18. – *Kopp* ist die unverschobene Form zu *Kopf.* Nach PWG Par. 127 war diese Form nördlich der *appel/apfel*-Linie verbreitet, die nördlich von Straßburg, etwas südlich von Speier und nördlich von Würzburg verlief (vgl. Abbildung PWG S. 7).

kalt – 'Kalt, abgekühlt (beim Anrichten)'. – 285r,5 // 287v,17 // 292v,8.

kalten (V.) – 'Erkalten, abkühlen'. – 289v,5.

Kanel – 'Zimt (in Stangenform), Stangenzimt'. – 294v,8.

Kappus (kappus, kappusz) – '(In Köpfen wachsender) Kohl, Kohlkopf, (sauer angemachte) Krautzubereitung'. – 289v,1 // 289v,6 // 289v,7 // 289v,10 // 293r,5. – Vgl. DWb 11, 9 f.: »Das wort ist im oberd. und rhein. herrschend«; Lexer I 1491 s. v. *kabez* 'weisser kopfkohl; kopf'; Hopf 1148; vgl. HFNA Nr. 24. – Siehe auch *Kraut.*

Käse (kese) – 'Hartkäse'. Als Zutat und als Vergleichsobjekt für die Beschreibung einer Konsistenz. – 288r,11 // 290v,19 // 291v,1.

kastraunen – 'Vom Hammel (stammend), Hammel-'. – 289r,4.

kaum (kume) – 'Kaum, nur wenig, in sehr geringem Ausmaß'. – 291r,20. – Vgl. Lexer I 1768.
keren Siehe *umkehren*.
Kessel – 'Metallkessel, Kochgefäß aus Metall'. – 287v,1 // 288r,7 // 289v,3 // 292r,8. – Siehe auch *Kessi*.
Kessi – 'Kleiner Kessel, kleines Kochgefäß aus Metall'. – 294r,20 (Anm.).
Kirsche (kirse) – 'Kirsche'. – 293v,15. – Vgl. Lexer I 1557 unter *kërse;* eine alem. Form war dagegen *kries(e)* und Nebenformen, vgl. DWb 11, 844 Bem. I d.
kle(i)ben (cleiben) – 'Kleben, ankleben, aufgrund von Klebrigkeit hängen bleiben'. – 288r,15 (Anm.) – Vgl. DWb 11, 1043 ff. und 1065 ff.
klein (clein) – 'Klein, von geringer Größe'. – 286v,15 // 291r,14 // 292v,18. – Siehe auch die folgenden Fügungen mit *klein* plus Verb.
klein hacken (clein hacken, cleyn h., klein h.) – 'Kleinhacken, mit einem Hackmesser oder einem anderen tauglichen Hackwerkzeug zerkleinern'. – 285r,13 // 285v,4 f. // 289r,4 // 289v,12 // 289v,14 // 289v,18 // 290v,16 // 291v,10 // 291v,13.
klein scharben (clein scharben) – 'In kleine Stücke zerhacken oder zerschneiden, blättchenweise schneiden'. – 288r,16. – Vgl. zu *scharben* Lexer II 662. – Siehe auch *scharben*.
klein schneiden (clein sniden, clein snyden) – 'In kleine Stücke zerschneiden'. – 290r,10 f. // 290v,11 // 293r,2.
klein stoßen (clein stoszen, clein stoiszen) – 'Durch Stoßen (in einem Mörser) zerkleinern'. – 285r,2 // 285r,7 // 292r,18.
Klobwurst Siehe *Clapwurst*.
klopfen (cloppen) – 'Zerschlagen, untereinanderschlagen, (mit einem Rührlöffel o. ä.) kräftig rühren'. – 286r,1 // 291r,11 // 291v,14 // 294r,13. – Vgl. DWb 11, 1223 ff. Vw. II 4c 'mit dem Löffel rühren'; *kloppen* ist die übliche mitteldeutsche Form (DWb 11, 1223). Vgl. Hopf 1337.
Knoblauch (clobelauch, knobelauch, knobellach) – 'Knoblauch'. – 290r,15 // 290v,2 // 292r,10 // 292v,10 // 292v,11 // 294r,15.
Knopf (knop, knoppe) – 'Knopf, Knoten'; hier: 'Knospe'. – 292v,18. – Vgl. LübW 180a.
Kochlöffel (koch leffel) – Als Maßangabe. – 291v,4.
Kopf (kop) Siehe *gepreßter Kopf*.
Kraft (crafft) – Zur Bezeichnung der geschmacklichen, vor allem aber der medizinisch-physiologischen Wirkeigenschaften. – 293r,13 (Anm.).
Krapfen (kreppelin, creppelin) – 'Kleiner Krapfen'. – 285r,1 // 285r,4 // 285r,5 // 285v,10 // 290v,19.
krauselig (cruselecht) – 'Gekräuselt, leicht kraus, geringelt'. – 288r,13. – Vgl. auch DWb 11, 2098 *kräuselicht;* zu *kraus*, mhd. *krus*, siehe DWb 11, 2088 ff.
Kraut (des crudes) – 'Kohl, Kohlkraut, Weißkraut'. – 288v,13 (die Parallelrezepte erwähnen Mangold). – Vgl. HFNA Nr. 25; Hopf 1408 (andere Vw.). – Siehe auch *Kappus, Wachtelkraut*.
Krebs (krebesch, krebesz, krebisch, krebisz) – 'Krebs, z. B. Flußkrebs'. – 285v,17:7 // 285v,17:10 // 286r,4:6 // 286r,4:11 f. // 286r,6 // 286r,9 // 286r,11:4 // 286r,11:8.
kreppelin Siehe *Krapfen*.
Kroseier (kruse eier) – 'Eier mit einer knusprig gerösteten Füllung; Eier, deren Inneres man mit einer würzigen, knusprigen Füllung ausgetauscht hat'. – 291v,7 (Anm.). – Nach DWb 11, 2405 und 2409 f. zu *krösen 'rösten'*.
krumm – 'Gebogen, gekrümmt'. – 290v,19.
krymp Siehe *zusammen krümmen*.
kruse eyer Siehe *Kroseier*.
Kuchen – 'Flaches Gebäck, flaches Gebäckstück (mit Zutaten)'. – 291r,5. – Hopf-; Hepp-.
Küchlein (kuchelin) – 'Kleines, flaches Gebäck (mit Zutaten)'. – 291v,6. – Vgl. Hopf 1435.
kume Siehe *kaum*.
Kürbis (kurbes, kurbesz) – 'Kürbis, Kürbiskopf'. – 289r,2:5 // 289r,3. – Siehe auch *Kürbismus*.
Kürbismus (kurbes musz) – 'Aus Kürbis (als Hauptbestandteil) gekochter Brei'. – 289r,2:1.

lang – Zur Kennzeichnung einer, bezogen auf ein normales Maß, relativ großen Länge; in Verbindung mit Maßangaben zur Kennzeichnung einer bestimmten Länge. – 287r,16 // 288v,6 // 288v,12 // 289r,7 // 291r,2.
Länge (lenge) – *(nach der lenge)* 'Der Länge nach, entlang der Längsseite'. – 292r,9.
länglich (langlecht, lengelecht) – 'Von länglicher Form, in längliche Form'. – 287v,12 // 291v,5. – Vgl. DWb 12, 176 Vw. 1 'oblongus'.
lassen (laszen, laiszen, lazen) – **1.** 'Veranlassen, bewirken, dafür sorgen, daß etwas bestimmtes geschieht'. – 286v,9 // 287r,3 // 287r,11 // 287v,11 // 288r,8 // 288r,18 // 288r,19 // 288v,7 // 289r,6 // 289v,4 // 290r,8 // 292v,1 // 293r,7 // 293v,17 // 294r,11. – **2.** (Reflexiv: *sich x-en lassen*) 'Geeignet sein, daß man etwas auf eine bestimmte Weise behandelt'. – 286v,8 // 287r,2. – **3.** 'Unverändert lassen, belassen'. – 290r,3.
Latwerge – 'Brei'. – 293r,20 (hier als Vergleichsobjekt mit Bezug auf die dickflüssige, zähflüssige Konsistenz). – Vgl. DWb 12, 281 f. 'arznei in breiform'; Hepp 211; zur medizinischen Frühgeschichte der Electuarien und ihrer Entwicklung von der Arznei zur Gastronomie siehe auch Plouvier 1992.
Lauch – 'Lauch, Porree, Allium porrum'. – 288v,5 (*wyszen lauch*, d. h. die weißen Teile vom Stangenlauch).
Lauchmus – 'Lauchgemüse; aus Lauch (als Hauptbestandteil) zubereitetes Gemüse; Lauchgericht'. – 288v,5 (Anm.). – Nicht im DWb, nicht bei Hopf, Lexer (nur *louch, louch-krût* 'Lauch').
lauter (luter) – (Flüssigkeit) 'Klar, rein, durchsichtig'. – 293r,7. – Vgl. DWb 12, 378 f.
Leber – 'Tierleber (im rohen oder zubereiteten Zustand)'. – 285v,15 // 287v,17 // 287v,18 // 287v,19:5 // 287v,18:12 // 288r,3 // 289v,11 // 289v,17:7 // 289v,17:11

// 290r,4 // 290r,10 // 292r,17. – Siehe auch *Hirschleber, Rehleber* und die Zusammensetzungen mit *Leber-*.

Lebermus – 'Aus Leber (als Hauptbestandteil) gekochter Brei'. – 287v,14.

Lebersülze – 'Würzige Soße, die aus zerstoßener Leber als Hauptbestandteil zubereitet wird'. – 290r,1 (Anm.). – Siehe auch *Sülze.*

leeren (leren) – 'Leer machen, den Inhalt woraus entfernen'. – 291v,8.

legen – **1.** 'Etwas wohin legen, wohinein legen, worin einlegen, in bestimmter Weise auslegen'. – 285v,7 // 287v,5 // 288r,3 // 288v,7 // 288v,8 // 289v,4 // 289v,5 // 289v,16 // 290v,12:2 // 290v,12:12 // 293r,11 // 294r,4 // 294r,6 // 294r,10 // 294v,10 // 294v,3 // 294v,12 // 294v,15. –
2. *(an etwas legen)* 'An etwas befestigen, festmachen, mit etwas umhüllen'. – 292r,3 »vnd lege isz widder an sin gebeyn«.

Leilachen (lilachen) – 'Leintuch, Bettuch'. – 294v,10. – Vgl. DWb 12, 694 f.

Leim (lyme) – 'Leim, Kleber'. – 287r,3 (Anm.).

Lendenbraten – 'Bratstück der Lende' (DWb). – 290v,6. – Vgl. DWb 12, 743.

lenge Siehe *Länge.*

lengelecht Siehe *länglich.*

leren Siehe *leeren.*

lilachen Siehe *Leilachen.*

Löffel (leffel) – 'Löffel, Kochlöffel (und sein möglicher Inhalt als Maßangabe)'. – 293v,6. – Siehe auch *Kochlöffel.*

Lot (loit) – Gewichtsmaßeinheit für eine eher kleine Menge. Gewichtsmaßeinheiten können regional und zeitlich variieren. Hopf nennt – mit Bezug auf die Arbeit von Neunteufl zu einem Kochbuch von 1686 – eine Menge von 15,6 bis 16,6 Gramm. – 286v,12 // 286v,18. – Vgl. DWb 12, 1205 f. Vw. 5 (ohne Angabe einer Menge); Lexer I 1961; Hopf 1514.

Luft (lufft) – *(an der Luft)* Als Umgebungsbedingung beim Dörren oder Hart-werden-lassen. – 286v,14 // 287r,3.

lüften (lufften) – '(Die Haut des Geflügels vom Fleisch) Ablösen und abheben; untergreifen (als Teilarbeitsschritt beim Unterfüllen, beim Anbringen von Füllseln zwischen Fleisch und Haut)'. – 290v,2 (Anm. mit Hinw. auf frz. Rezepte, in denen die Haut durch Hineinblasen von Luft durch einen Strohhalm abgehoben werden soll). – Zu *lüften* im Sinne von 'heben, aufheben, abheben' vgl. DWb 12, 1250 Vw. 5; Lexer I 1978; LexT 130c; BMZ I 1051a. (Zu *unterfüllen* siehe DWb 24, 1556; zu *untergreifen* siehe DWb 24, 1588 Vw. II B 1a 'zwischen haut und fleisch füllsel einschieben'.)

Lunge – 'Lunge eines Tieres als Zutat'. – 289r,12 // 290r,9 // 290v,15 // 292r,7.

luter Siehe *lauter.*

lyme Siehe *Leim.*

machen – 'Etwas herstellen, verfertigen; etwas (auf bestimmte Weise) zubereiten; (ein bestimmtes Ergebnis) bewirken, hervorbringen, herbeiführen'. – 285r,1 // 285r,6 // 285v,1 // 285v,3 // 285v,10 // 285v,12 // 285v,14 // 285v,17 // 286r,4 // 286r,9 // 286r,11 // 286r,19 // 286v,6 // 286v,10 // 286v,15 // 286v,19 // 286v,19 // 287r,3 // 287r,7 // 287r,11 // 287r,11 // 287r,14 // 287r,15 // 287r,17 // 287r,18 // 287v,1 // 287v,8 // 287v,9 // 287v,14 // 287v,19 // 288r,5 // 288r,13 // 288r,14 // 288r,14 // 288r,17 // 288v,1 // 288v,3 // 288v,5 // 288v,11 // 288v,15 // 289r,1 // 289r,10 // 289r,12 // 289r,16 // 289v,1 // 289v,7 // 289v,11 // 289v,15 // 289v,17 // 290r,1 // 290r,9 // 290r,14 // 290v,1 // 290v,6 // 290v,10 // 290v,14 // 290v,17 // 290v,19 // 291r,2 // 291r,5 // 291r,5 // 291r,10 // 291r,14 // 291r,15 // 291v,1 // 291v,1 // 291v,7 // 291v,13 // 291v,16 // 291v,18 // 291v,19 // 292r,11 // 292v,7 // 293r,6 // 293r,14 // 293r,17 // 293r,18 // 293v,1 // 293v,6 // 294r,18.

Magen – 'Magen von Tieren (als Umhüllung für eine Füllung; als weniger wertvoller oder gar nicht verwertbarer Bestandteil)'. Wohl auch für die Eingeweide allgemein. – 285v,2 // 285v,12 // 286r,7 // 290r,3.

mahlen (gemalen) – 'Mahlen, zermahlen, zu Mehl oder mehlartiger Konsistenz machen'. – 293r,6.

Maitau (meydauwe) – 'Tau, der (vor allem im Morgengrauen) im Mai gesammelt wurde und an den sich v. a. die Vorstellungen der Fruchbarkeit, der Schönheit, der Gesundheit und der Zauberwirkung knüpften'. – 294v,10 (Anm.). – DWb 12, 1479 *Maienthau* und 1484 *Maithau* (unzureichend belegt); vgl. HDA 5, 1550 ff. und die im Register aufgeführten Stellen für die Rolle des Mai(en)taus im Volks- und Aberglauben.

Mandel – 'Mandel, Prunus dulcis'. – 287v,8. – Vgl. DWb 12, 1535; Lexer I 2024. – Siehe auch *Mandelkern, Mandelmilch, Mandelmus.*

Mandelkern – 'Mandelkern, geschälter und abgezogener Kern aus der Frucht des Mandelbaums'. – 287v,12 // 289v,8. – Vgl. – DWb 12, 1537; Lexer I 2025.

Mandelmilch – 'Weißer Saft, der beim Auspressen von Mandelkernen entsteht'. – 287v,13. – DWb 12, 1537 nur mit Nachweis aus dem Wb. von Frisch (1741); Lexer I 2025.

Mandelmus – 'Mandelbrei, Mandelgericht'. – 287v,8. – DWb 12, 1537 nur mit späten Nachweisen; Lexer I 2025.

Mangold (mangolt) – 'Mangold (als Hauptbestandteil für eine Krautzubereitung)'. – 289v,1 (Anm.).

Maß – Ein Hohlmaß für Flüssigkeiten. – 286v,12 // 286v,18. – Siehe auch *der maß.*

Maulbeere (mulebere) – 'Frucht des Maulbeerbaums, (weiße oder schwarze) Maulbeere'. – 293r,17. – Vgl. DWb 12, 1798; Lexer I 2222; siehe auch Megenberg 330 f.

Mehl (mele) – 'Getreidemehl (z. B. aus Weizen oder Roggen)'. – 285r,8 // 288r,13 // 288r,15 // 288r,17 // 291r,1 // 291r,16 // 291v,2.

Mehlblühe (melebly) – 'Bestes, feinstes Mehl (ohne Kleieanteile)'. – 294r,11 (Anm.). – Lehnprägung zu lat. *flos farinae*, frz. *fleur de farine;* vgl. zur Wortgeschichte die Anm. zu 294r,11.

mele, melebly Siehe *Mehl* bzw. *Mehlblühe.*

Messer – 'Messer als Küchenhilfsmittel (beim Zusammenstreichen von Massen; beim Öffnen von Eierschalen)'. – 285v,6 // 291r,20 // 291v,5.

meydauwe Siehe *Maitau.*

Milch (mylch, milch) – **1.** 'Kuhmilch'. – 286r,1 // 288r,5:5 // 288r,5:8 // 288r,17 // 288v,1 // 288v,9 // 289r,6 // 289r,14 // 291v,14 // 294r,14. – **2.** '(Dicklicher) Saft von weißer Farbe'. – 287v,9 (von Mandeln). – Siehe auch *Mandelmilch.*

Mispel (mispel, myspel) – 'Mispel, eine süßliche Frucht'. – 289v,9 (Anm.) // 293r,12 // 293v,15.

mit (mit, myt) – 87 Belege.

Model – 'Hohlform, hohle Backform (mit einer bestimmten Gestalt im Inneren)'. – 293v,1 // 294r,18. – Vgl. DWb 12, 2439 'hohlform für etwas darzustellendes', 'in der haushaltung die backform'.

mögen – **1.** 'Können; dürfen (wenn man will)'. Zur Formulierung von Handlungsmöglichkeiten und von freigestellten Handlungsalternativen bei einer Zubereitung. – 285v,1:2 // 285v,1:11 // 286r,3 // 287r,5 // 288r,19 // 289v,7 // 289v,9 // 292v,3 // 292v,13 // 293r,11 // 293r,14. – **2.** 'In der Lage sein, vermögen'. – 291r,6

Morchel (morach) – 'Morchel, eßbarer Schwamm'. – 291r,14:3 // 291r,14:8 // 291r,17. – Vgl. DWb 12, 2529; Lexer I 2197; Hayer 14.

Morselstein – 'Steinmörser (zum Zerstoßen)'. – 290v,8. – Nach DWb 12, 2592 ist *morsel* eine alte Form zu *Mörser;* zur Form *morselstein* siehe DWb 12, 2593 unter *Mörserstein* 'stein der ein mörser ist, steinerner mörser'.

muleberen Siehe *Maulbeere.*

Mund (munt) – 'Maul eines Tieres'. – 292r,9 (bez. auf ein Schwein). – Nach DWb 12, 2669 f. Bem. 2 in Bezug auf Tiere möglich, aber selten: »selten, dasz es in der älteren Sprache auch in bezug auf thiere steht«.

Mus – 'Mus, Brei, Speise'. – 285v,17 // 286r,2 // 287r,2 // 288r,9 // 288r,13 // 288r,18:2 // 288r,18:13 // 288v,3 // 291v,17 // 293r,4. – Vgl. DWb 12, 2728-30. – Siehe auch *Hirnmus, Holdermus, Kürbismus, Lauchmus, Lebermus, Mandelmus.*

Muskat (muscaden) – 'Muskatnuß, Gewürz aus (gemahlener und getrockneter) Muskatnuß'. – 294v,8. – Vgl. DWb 12, 2744 und 2745.

nach – **1.** *(Nach deinem willen)* 'Entsprechend, gemäß (deinem Willen, Geschmack, Gutdünken)'. – 285r,2 // 286r,8 // 292v,3. – **2.** *(nach der lenge)* 'Der Länge nach'. – 292r,9. – **3.** 'Zeitlich danach'. – Siehe *darnach.*

Nacht – 'Nacht als Zeitraum'. – 294v,11.

naß – 'Naß, feucht, mit einer Flüssigkeit befeuchtet'. – 285v,6 // 291r,20.

Nasse, das (daz nasche) – 'Feuchtigkeit, Flüssigkeit'. – 288v,8.

nehmen – 'Nehmen, verwenden, als Zutat (oder Hilfsmittel) bei einer Zubereitung verwenden'. – 285r,1 // 285r,6 // 285r,11 // 285r,12 // 285v,3 // 285v,10 // 285v,17 // 286r,4 // 286r,6 // 286r,11 // 286r,17 // 286v,2 // 286v,6 // 286v,10 // 286v,11 // 286v,13 // 286v,18 // 286v,19 // 287r,8 // 287r,14 // 287r,18 // 287v,2:4 // 287v,2:13 // 287v,8 // 287v,14 // 287v,19 // 288r,5 // 288r,13 // 288r,17 // 288v,1 // 288v,3 // 288v,5 // 288v,11 // 288v,12 // 288v,15 // 289r,2 // 289r,5 // 289r,7 // 289r,10 // 289r,13 // 289v,11 // 289v,17 // 290r,2 // 290r,4 // 290r,5 // 290r,9 // 290r,14 // 290r,15 // 290v,7 // 290v,10 // 290v,14 // 290v,19 // 291r,7 // 291r,11 // 291r,14 // 291r,19 // 291r,19 // 291v,3 // 291v,8 // 291v,13 // 291v,17 // 291v,20 // 292r,6 // 292r,12 // 292r,17 // 292v,6 // 292v,8 // 292v,10 // 292v,11 // 292v,15 // 292v,18 // 293r,6 // 293r,9 // 293r,10 // 293r,12 // 293v,4 // 293v,9 // 293v,15 // 294r,8 // 294r,12 // 294v,2 // 294v,12 // 294v,15.

Netz – Hier wohl für ein netzartiges Gewebe als Umhüllung für eine Presswurst. – 289v,19.

netzen – 'Befeuchten, naß machen, in eine Flüssigkeit eintauchen'. – 294r,9.

nicht (nit) – 'Nicht'. – 288r,8 // 288r,15 // 289r,3 // 291v,18 // 292r,4 // 292v,14 // 294r,2 // 294v,2 // 294v,8.

nun (nu) – 'Nun, dann, danach'. – 292r,17.

Nuß – 'Nuß (einer nicht näher bestimmten Art); Walnuß'. – 285r,1 // 294v,7 (Walnüsse). – Siehe auch *Baumnuß.*

ob (ob, ab, abe) (Konj.) – 'Wenn, falls, sofern'. – 286r,3 *(ob)* // 288v,4 // 291r,9 // 292v,8 // 293r,1 (jeweils *ab*) // 292v,13 *(abe).* – Vgl. DWb 13, 1050 f. Vw. II A 1; nach Weinhold Par. 324 gehört *ab* zu den gewöhnlichen mitteldeutschen Formen.

oben Siehe *Ofen.*

obisze Siehe *Steinobst.*

oder (adir, oder, odir) – 'Oder'. Zur Angabe von alternativen Zutaten, Zubereitungen, Arbeitsschritten, Geräten, Mengen, Beilagen, Zeitangaben usw. – 286r,8 // 286v,3 // 286v,13 // 287r,4 // 287r,5:11 // 287r,5:13 // 287v,2 // 288r,2 // 288v,15 // 289r,16 // 289v,4 // 289v,12 // 290r,5 // 290r,11 // 290v,2 // 291v,9 // 291v,11 // 291v,14 // 292r,15 // 292r,17 // 292r,19 // 292v,5 // 292v,8:12 // 292v,8:14 // 292v,9 // 292v,17 // 293r,3 // 293r,4 // 293r,6 // 293r,7 // 293v,15:3 // 293v,15:6 // 294r,13 // 294r,18 // 294r,19 // 294v,8 // 294v,9 // 294v,11 // 294v,16. – Nach Weinhold Par. 331 ist *ader* die »gemeinmd. Form« für *oder; adir* ist Nebenform zu *ader.*

Ofen (oben, offen) – 'Backofen'. – 285r,9 // 290v,13 // 293v,3 // 293v,7.

Oley – 'Öl, Speiseöl'. – 285r,3 // 293r3.

Pastete (bastede) – 'Gericht, das aus einem Teigmantel oder einem Gefäß aus Teig und einer darin eingebackenen Füllung (oft Fleisch oder Fisch) besteht'. –

290v,10. – Vgl. DWb 13, 1492; Hopf 252 ff.; Birlinger in ABGS S. 176 Anm. 2.

peffer, pefferbrot, pefferbroit Siehe *Pfeffer, Pfefferbrot.*

Peterlein (petirlin) – 'Petersilie'. – 294v,14. – Vgl. DWb 13, 1577 f. Vw. 6c; Lexer II 219.

Peterleinsamen (peterlyn samen, peterlin s.) – 'Samenkörner für den Anbau von Petersilie'. – 294v,10 // 294v,15. – Vgl. DWb 13, 1578 Vw. 8 mit Nachweis aus Bocks Kräuterbuch (1539 u. ö.).

Petersilie (peterselige, petersilge, petersilige, petirsillige) – 'Petersilie'. – 288r,16 // 288v,11 // 289r,14 // 290v,7 // 291v,9 // 292v,16:2 // 292v,16:10 // 293r,15. – Vgl. DWb 13, 1578 f.; Lexer II 219. DiefG 432b führt alle in unseren Rezepten vorkommenden Nebenformen bzw. ihre lautlichen Entsprechungen aus Vokabularen des 15. Jhs. auf.

Petersiliensamen (peterseligen samen) – 'Samenkörner für den Anbau von Petersilie'. – 294v,13. – Vgl. DWb 13, 1579; Lexer II 219.

Pfanne (panne) – 'Bratpfanne, Backpfanne, auch als breites, topfartiges Kochgeschirr mit hochgezogenem Rand (aus Metall)'. – 285r,4 // 285v,7 // 286r,2 // 286v,9 // 287v,10 // 288r,4 // 289v,15 // 290r,3 // 291r,19 // 291r,21 // 291v,10 // 291v,18 // 292r,12 // 292r,16 // 294r,1 // 294r,6. – Vgl. DWb 13, 1614 f. 'flach vertieftes metallgeschirr (...), etwas darin zu sieden, kochen, backen, braten'. Trü 84a mit Bezug auf neueren Sprachgebrauch: »In manchen Gegenden ist die Pfanne jedoch ein tieferes Bratgeschirr«. Unsere Rezepte deuten darauf hin, daß dies auch dem Sprachgebrauch des 15. Jhs. entspricht, denn u. a. soll man Flüssigkeiten in einer Pfanne aufwallen lassen, was ein nicht ganz flach vertieftes Geschirr voraussetzt. Bei Lexer II 225, BMZ II/1 477a und Heyne 1901, 290 f. keine genauere Beschreibung. Hepp-; Hopf-.

Pfeffer (peffer) – **1.** 'Pfeffergewürz (als Körner und in gemahlener, zerkleinerter Form)'. – 290v,3 // 290v,16 // 294r,15. – **2.** 'Pfeffersoße, Würzbrühe mit Pfeffer (und anderen Gewürzen)'. – 285v,16 // 286r,4 // 286r,9 // 287v,19 // 288r,3. – Vgl. Hopf 341.

Pfefferbrot (pefferbroit, pefferbrot) – 'Pfefferkuchen, stark gewürzter Lebkuchen'. – 287v,3 // 292v,6. – DWb 13, 1635 und 1637; Lexer II 233.

Pfeife (pyffe) – 'Blasinstrument, Flöte'. – 292v,20 (Anm.).

plume Siehe *Blume, Holderblume.*

poluer Siehe *Pulver.*

pressen Siehe *gepreßter Kopf.*

Prume – 'Pflaume'. – 294v,1 (Anm.).

pulbe Siehe *Bubenpfulbe.*

Pulver (puluer, poluer) – 'Pulver, Stoff von mehl- oder staubartiger Konsistenz'. – 286v,9 // 286v,10 // 286v,12 // 286v,13 // 286v,15 // 286v,18 // 287r,3 // 294v,12:7 // 294v,12:10. – Vgl. Lexer II 306. – Siehe auch *Galreipulver, Süßes Pulver.*

pulvern (puluern) – **1.** 'Würzen, mit Gewürzpulver bestreuen'. – 291v,14. – Vgl. Danner 127a 'mit Gewürz bestreuen'; siehe auch Lexer II 307 'mit *p.* bestreuen'. – **2.** 'Pulverisieren, zu Pulver zerstoßen, verreiben'. – 286v,14. – Vgl. Lexer II 306.

pyffen Siehe *Pfeife.*

Rebhuhn (rephun, raphun) – 'Rebhuhn, Feldhuhn, Ackerhuhn' (DWb). – 285r,12 // 285r,15 // 285r,16 // 292v,3. – Vgl. DWb 14, 334 f.: bereits mhd. »in sehr schillernden formen«, zu denen auch Formen mit *a* (z. B. *rabhuon*) gehören. – Siehe auch *Feldhuhn.*

Reckholdervogel (rechalter vogel) – 'Krammetsvogel'. – 290r,2:2 // 292r,15:8 // 292v,1. – Vgl. DWb 14, 449 mit Nachweis aus dem Wörterbuch von Maaler (16. Jh.). Zu *Reckholder* 'Wachholder'.

recht – 'Kunstgerecht, richtig, ordnungsgemäß, gebührend, gut, passend'. Dient in Rezepten in der Regel dazu, die kunstgerechte Ausführung eines Arbeitsschrittes bzw. den kunstgerechten Abschluß des entsprechenden Produktes zu kennzeichnen. – 286r,2 // 286r,4. – Vgl. DWb 14, 387 ff. vor allem Vw. 3e.

Rehhaut (rechut) – 'Haut vom Reh (als Geliermittel?)'. – 287r,14 (Anm.).

Rehleber (rechleber) – 'Leber vom Reh'. – 289v,11.

reiben (rijben, rijp, gereben) – 'Zerreiben, verreiben, durch Reiben zerkleinern'. – 285v,5 // 285v,19 // 287v,10 // 288v,3 // 290v,8 // 290v,19.

rein – *(rein machen)* 'Reinigen, säubern, Untaugliches entfernen'. – 287r,1 // 289r,12.

reinigen – 'Säubern, reinigen, untaugliche Bestandteile (z. B. Eingeweide von Tieren, Steine vom Obst) entfernen'. – 293r,11. – Vgl. DWb 14, 703.

ringen Siehe *umringen.*

rogen Siehe *Barbenrogen, Fischrogen.*

roggen (rucken) (Adj.) – 'Aus Roggen hergestellt, Roggen-'; *rucken brot:* 'Brot aus Roggenmehl, Roggenbrot'. – 287v,15 // 288r,2 // 289v,13 // 290v,7 // 293r,15. – DWb 14, 1111 f. (»das adjectiv ist seit dem 17. Jahrh. zu gunsten von zusammensetzungen eingegangen«); ABGS S. 178 Anm. 8 *ruggin brott;* nach dem Muster der Adj. auf *-in, -en* 'von etwas stammend' *(buckin unschlitt).*

roh (row) – 'Roh, nicht gegart'. – 293r,8.

Röhrlein (rorlin) – **1.** 'Kleiner hohler Pflanzenstengel'. – 292v,18 // 292v,20. – **2.** 'Zimt, Zimtstange'. – 294r,21 (Anm.). – Vgl. Hopf 1806.

Roßeisen (rosz ysen) – 'Hufeisen'. – 290v,19 (als Vergleichsobjekt für die Form eines Gebäcks).

Rost (rost, roist) – 'Bratrost, Gitterwerk zum Garen über einer offenen Feuerstelle oder in einem Ofen, früher auch in bedeckten Gefäßen'. – 286r,17 // 288r,11 // 288r,18 // 289r,15 // 289r,20 // 291v,11 // 294r,10. – Vgl. DWb 14, 1279 ff. Vw. II 1a; Heyne 1901, 290 f.

rösten (roisten) – 'Auf einem Rost über offenem Feuer, in einer Pfanne (trocken oder mit Fett) garen, bra-

ten, knusprig anbraten'. – 288v,17 // 289v,11 // 291v,10 // 292r,17. – Vgl. DWb 14, 1283 f. (unzureichend); Heyne 1901, 290 f.; Hopf-; Hepp-.

rot (roit) – 'Rot, vor allem aus roten Bestandteilen hergestellt und daraufhin von roter Farbe'. – 285v,17 // 286r,2.

Rübenschnitte (ruben snydde) – 'Keilförmig abgeschnittenes Rübenstück, Rübenschnitz'. – 289v,10. – DWb 14, 1336 f. nur *Rübenschnitz;* bei Lexer II 543 f. unter den Komposita mit *ruobe* ist nur *ruob-sniz* als Personenbezeichnung aus Fastnachtsspielen belegt. Zu *snite* im Sinn von 'abgeschnittenes Stück, Schnitte' siehe Lexer II 1038.

Rücken (rucken) – 'Rückenstück, Fleisch(stück) aus dem Rückenbereich'. – 285v,16. – Vgl. DWb 14, 1346–1356 (Vw. II 1 a, ohne die kochtechnische Vw.); Lexer II 521 f. mit Tristan-Beleg (*rucke* 'hirschrücken'); Hopf 1821 nur *ruckbraten.*

rucken Siehe *roggen (Adj.), Rücken.*

rühren (gerurt) – 'Rühren, umrühren'. – 292r,7.

Säcklein (seckelin, seckelgin) – 'Stoffsäcklein'. Um bestimmte Zutaten nach dem Teebeutelprinzip worin mitkochen und dann wieder herausnehmen zu können. – 286v,3 // 286v,4 // 286v,16 // 286v,17.

säen (sehen) – 'Säen, ausstreuen, in die Erde setzen'. – 294v,16. – Vgl. Lexer II 574 f.

Safran (saffran, safferan) – 'Safran als Gewürz und Färbemittel'. – 286v,4 // 286v,17 // 288r,6 // 289v,6 // 290r,17 // 290v,16 // 291r,11 // 291v,9. – Siehe auch die Hinweise unter *gelb.*

Salbei (selbe) – 'Zerkleinerte Salbeiblätter als Würzmittel'. – 291v,9. – Vgl. DWb 13, 1686 f.: unter den zahlreichen Nebenformen des 15. Jhs. auch *selbe* (vgl. DiefG 509b).

Salse – '(Würzige, salzige) Brühe; Soße (als Speisebeigabe)'. – 290v,6 // 291r,13 // 293r,15 // 293r,16 // 293r,17 // 293r,18 // (Vgl. auch die Anm. zu 288r,6 und 291r,11.). – DWb 14, 1702 f.; Lexer II 588 s. v. *salze* und 585; DiefG 508c und DiefN 325 mit zahlreichen Nebenformen; Hopf 1843.

Salz – 'Speisesalz, Kochsalz'. – 288r,6 (Anm.) // 291r,11 (Anm.). – Vgl. DWb 14, 1705 ff. Vw. 1; Lexer II 587 f.

salzen – 'Mit Speisesalz versehen, würzen'. – 289v,3 // (291r,11? Anm.) // 291v,17 (Anm.) // 294v,3.

Samen – 'Samenkörner'. – 294v,16. – Siehe auch *Peterlinsamen, Petersiliensamen.*

sammenen Siehe *zuhauf sammenen.*

sauber (suber) (Adj.) – 'Sauber, rein, frei von Verunreinigungen oder Unrat'. – 294v,5. – Vgl. DWb 14, 1848 ff.

sauber (subir, suber) (Adv.) – **1.** 'Sorgfältig, gründlich, völlig, ganz und gar'. – 290v,8 (Anm.) // 292r,5. – Vgl. DWb 14, 1851; Lexer II 1284. – **2.** Dient wohl auch in unspezifischer Weise der positiven Bewertung, ähnlich wie *wol* oder *recht.* – 292r,6 (Anm.).

säuberlich (suberlich) (Adj.) – 'Sauber, rein, unverschmutzt, frei von Verunreinigungen, Unbrauchbarem oder Unrat'. – 287r,15 // 289v,2. – Vgl. DWb 14, 1854 Vw. 1a.

sauer (sur) – 'Mit sauren Zutaten angemacht'. – 293r,5. – Siehe auch *Hefenteig, saurer.*

schaben – 'Kratzen, reiben'. – 289r,11. – Vgl. Lexer II 620.

Schaf (schaff) – Als Lieferant von Zutaten (Leber). – 290r,5.

schäfen (scheffen) (Adj.) – 'Vom Schaf stammend'. – 292r,17. – Vgl. DWb 14, 2001 f. 'was vom schafe kommt'; »ein besonders im oberd. verbreitetes wort«. Hopf-.

Schale – 'Schale, harte Umhüllung (z. B. von Eiern, Krebsen, Nüssen)'. – 286r,5 // 286r,12 // 286r,15:4 // 286r,15:10 // 291v,8 // 291v,11 // 294v,2.

schälen (geschilt) – 'Aus der Schale lösen, (Krebse, Krebsschwänze) ausbrechen'. – 286r,9 (Anm.). – Vgl. DWb 14, 2064 f.; Lexer II 695 (ohne Bezug auf Krebse); Hopf-.

scharben – '(In kleine Stücke) zerhacken oder zerschneiden, blättchenweise schneiden'. – 288r,16 // 288r,18 »daz gescharbte«. – Vgl. DWb 14, 2177; Lexer II 662. – Siehe auch *klein scharben, Scharbet, scharfen.*

Scharbet – 'Kleingeschnittenes, Kleingehacktes'. – 288r,16. – Vgl. zu *scharben* Lexer II 662; das N. nicht belegt.

scharfen (gescharffte) – '(In kleine Stücke) zerhacken oder zerschneiden, blättchenweise schneiden'. – 291v,9. – Vgl. DWb 14, 2177 unter *scharben:* zu mnd. *scharven;* hochdt. *scharben;* siehe auch LübW 321b unter *scharven, scherven* 'in kleine, bes. schräge und blätterige Stücke zerschneiden', auch '(Kohl) hacken'. – Siehe auch *scharben, Scharbet.*

schaumen (schumen) – 'Unreinen Schaum von der Oberfläche einer kochenden Speise abnehmen' (Hopf). – 293r,10. – Vgl. Hopf 17 (mit Beleg aus der Küchenmeisterei); Lexer II 816 'schäumen, den schaum abnehmen' mit Belegen aus BVGS und Megenberg.

scheffen Siehe *schäfen.*

Scheibe (schibe) – 'Scheibe, dünnes und flächiges Stück'. – 288r,11:6 // 288r,11:10.

schier – 'Fast, nahezu, beinahe'. – 289r,5 (Anm.). – Vgl. DWb 15, 23 ff. Vw. 2d.

schilen, geschilt Siehe *schälen.*

schimmelig (schymelich) – 'Schimmelig, durch Schimmelbefall ungenießbar'. – 294v,8. – Vgl. DWb 15, 165 f.

schlagen (slagen, slahen) – **1.** (Auch mit Orts- oder Richtungsangaben wie *daran, darunter,* oder Ergebnisbezeichnungen wie *untereinander*) '(Unter Umrühren) zu etwas hinzugeben, hinzumischen, kräftig umrühren'. – 286r,14 // 288r,6 // 290v,16 // 291r,1 // 291v,2 // 291v,8 »nym ydel eyer doteren vnde slag die wol« // 294r,2. – Vgl. DWb 15, 375 f. »*etwas unter etwas*

schlagen, mischen«; »*etwas wozu schlagen,* hinzufügen, damit vereinigen«; DWb 15, 385 Vw. III 3 f (»in der kochkunst *schnee schlagen*«) – **2.** (Mit Orts- oder Richtungsangabe) 'Etwas wohin legen, wohin geben'. – 293r,20. – Vgl. PHO 737b Vw. 2g »Die Bewegung nach einer bestimmten Richtung wird zur Hauptvorstellung«; Hopf 1899 Vw. 4: '(z. B. Backwerk) auf eine ebene Fläche stürzen'. – Siehe auch *durch schlagen.*

Schlehe (slehe) – 'Schlehe, Schlehdorn- bzw. Schwarzdornfrucht; aber auch andere, ähnliche Früchte bzw. Beeren' (DWb). – 292r,12:6 // 293r,10 // 293r,17 // 293v,15. – Vgl. DWb 15, 556 ff. Vw. 1: »im mittelalter bezeichnet *schlehe* nicht nur die beeren des schwarzdorns (...), sondern auch andere ähnliche früchte«; die älteren Vokabulare verwenden den Ausdruck bei der Glossierung einer ganzen Reihe von Frucht- bzw. Beerenbezeichnungen.

Schlehensulze (slehen sulcze) – 'Soße mit Schlehen als Hauptbestandteil'. – 292r,12:1 (Anm.). – Siehe auch *Sülze.*

Schmalz (smalcz) – 'Ausgelassenes Tierfett, geläuterte Butter, flüssiges Fett (als Garungsmittel und als Speisebeigabe)'. – 288r,12 // 288v,6 // 288v,10 // 289r,20 // 290r,4 // 290v,18 // 291r,3 // 291r,7 // 291r,19 // 291v,5 // 291v,17 // 292r,6 // 292r,17 // 292v,19 // 293r,3 // 294r,1 // 294r,6 // 294r,11. – Nach DWb 15, 926 f. für unterschiedliche Arten von Fett gebraucht. Hopf-; Hepp-.

schneiden (snyden, sniden) – 'Schneiden, abschneiden, zerschneiden, in eine bestimmte Form schneiden'. – 286r,6 // 287r,16 // 287v,15 // 288r,1 // 288r,2 // 288r,11 // 288v,5 (Anm.) // 288v,12 (Anm.) // 289r,2 (Anm.) // 289r,7 (Anm.) // 290r,10 (Anm.) // 290v,11 // 290v,15:4 // 290v,15:9 // 291r,15 // 292r,1 (Anm.) // 292v,18 // 293r,2 // 293r,21 (Anm.).

Schnitte (gulden snydden, snyden) – 'Schnitte, Scheibe (Brot, Leber)'. – 288r,3 // 291r,11 // 291r,12. – Vgl. DWb 15, 1351 f. 'abgeschnittenes flaches stück'; mit Nachweisen zu *guldin schnitten* u. ä., in Eierteig überbackene Semmelschnitten. – Siehe auch *golden, Rübenschnitte.*

schön (schon, schone) – **1.** 'Sauber, rein, frei von Untauglichem'. – 285v,13 // 289v,4 // 290r,2 // 291r,15. – **2.** 'Gut, gründlich, ansprechend'. Zur positiven Bewertung. – 285r,10 // 287r,8 // 290r,15 // 290v,6 // 291v,6 // 292v,11.

schumen Siehe *schaumen.*

Schuppen – (Pl.) 'Fischschuppen als Grundlage für ein Geliermittel'. – 286v,1 // 286v,2.

Schüssel (schussel) – 'Rundes Küchengeschirr mit flachem Boden und Rand (aus Metall, Holz oder Irdenware)' (DWb). – 294r,18. – Vgl. DWb 15, 2071 f. Vw. 1.

schütten (schudden) – 'Wohin gießen, ausschütten'. – 287v,11 // 288r,9.

Schwanz (swancz) – 'Schwanz des Hasen'. (Aber wohl Verschreibung für *schwais* 'Blut'.) – 290r,10 (Anm.) // 290r,11 (Anm.).

schwarz (swarcze) – 'Von schwarzer, dunkler Farbe (durch die Verwendung von Blut)'. – 287v,17 // 289v,14.

schweinen (swinen) – 'Vom Schwein stammend'. – 288v,10.

Schweiß – 'Blut'. – Siehe *Schwanz.*

sechs (sesz) – Zur Bestimmung einer Anzahl. – 287r,18 (Anm.).

sehr (sere) – 'In hohem Grad, in hohem Ausmaß, kräftig'. – 287r,1. – Vgl. DWb 16, 160 ff.

seihen (sijhen) – *(davon seihen)* 'Wegschütten, (durch ein Sieb) abgießen, weggießen, abtropfen lassen'. – 287v,12. – Vgl. Hopf 50 und 59.

selbe Siehe *Salbei.*

seltsam (selczen) – 'Selten, außergewöhnlich, raffiniert'. – 293v,20 (Anm.). – Vgl. Lexer II 872 s.v. *sëltsæne,* Hopf 2002.

Semmel (semele) – 'Kleineres Brot aus feinem Weizenmehl'. – 288v,3. – Vgl. DWb 16, 559 ff. Vw. 2.

Senf (senff) – '(Gemahlene) Senfkörner als Würzmittel und Beitrag zum An- oder Einmachen'. – 289v,6 // 293r,6. – Vgl. DWb 16, 580 f.

sere Siehe *sehr.*

sesz Siehe *sechs.*

setzen (seczen) – 'Etwas wo einfüllen, etwas worein stellen oder legen, einsetzen'. – 286v,8 // 288r,7 // 293v,7. – Vgl. Lexer II 894 u. a. 'setzen, stellen, legen'.

Sieb (syep) – 'Sieb (um etwas abtropfen zu lassen)'. – 287v,11 // 288v,7.

sieben – Zur Angabe einer Anzahl. – 294r,1.

sieden (sieden, sijden, sut, suit, sude, gesoden, gesoten, siedend, siedem) – 'In kochender Flüssigkeit, siedendem Wasser zubereiten'. – 285r,14 // 285v,13 // 285v,15 // 286r,4 // 286r,7 // 286v,3:4 // 286v,3:12 // 286v,7 // 286v,16:3 // 286v,16:11 // 287r,1 // 287r,15 // 287v,1 // 288r,7 (Wasserbad) // 288r,8 // 288v,2 // 288v,10 // 288v,14 // 288v,16 // 288v,17 // 289r,3 // 289r,4 // 289r,5 // 289r,6 // 289r,8 // 289r,15 // 289r,18 // 289v,2 // 289v,8 // 289v,12 // 289v,13 // 289v,15 // 290r,12 // 291r,2 (Anm.) // 291r,3 // 291v,13 // 292r,4 // 292r,14 // 292r,15 // 292r,18 // 293r,7 // 293r,18 // 293v,4 // 293v,13 // 293v,14 // 294r,9 // 294r,13 // 294v,5.

sijhe Siehe *seihen.*

sinwel (senuel) – 'Rund'. – 293r,2. – Vgl. DWb 16, 1218 f. auch mit Nachweisen für Formen mit *e;* das Wort ist nur bis ins 16. und 17. Jh. üblich gewesen.

slag, slage, slach Siehe *durchschlagen, schlagen.*

snyden Siehe *schneiden.*

sollen (salt) – 'Müssen, nötig sein'. Bei der Formulierung von Arbeitsschritten. – 285r,15 // 286v,6 // 286v,11 // 287v,17.

Sommer – 'Sommer als heiße Jahreszeit'. Als erschwerender Umstand bei der Bereitung von Sülze. – 286r,19 // 287r,12.

sonst (sust) – 'Sonstwie, nicht näher bestimmt, irgend-

eine andere, auf beliebige andere Weise'. – 294r,11 (Anm.) // 294v,9.

soppe Siehe *Suppe.*

Spanferkel (spinferkel) – 'Spanferkel; junges Ferkel, das noch mit Muttermilch ernährt wird oder noch nicht lange davon abgesetzt wurde'. – 292r,6. – Nach DWb 16, 2505 und 1874 f. ist *Spinferkel* eine Nebenform zu *Spanferkel.*

Spanne – 'Als Raum und Längenmaß zur Bezeichnung einer Länge von der Spanne einer Hand zwischen Daumen und Zeigefinger bzw. zwischen den Fingern der ausgebreiteten Hand'. – 287r,13 // 287r,16. – Vgl. DWb 16, 1893 ff.; Lexer II 1068.

Speck – 'Schweinespeck'. – 289r,7:5 // 289r,7:9. // 289r,12 // 289v,14 // 290r,13 // 290v,4 // 290v,11 // 290v,15 // 292r,2 // 292v,15 // 292v,17 // 293r,2 // 294r,15. – Vgl. DWb 16, 2031-2038, Vw. 1; MndK S. 54a. Nicht bei Hopf, Hepp.

spicken – 'Spicken, bestecken, etwas bei einer Zubereitung wohinein stecken'. – 285r,16 // 285v,8 // 293r,12. – DWb 16, 2214 ff. Vw. I 1 'mit Speck durchziehen'; Vw. I 2 u. a. 'mit Gewürzen versehen, womit würzen' und II 3 'stechen, stecken'; Lexer II 1086 'mit Speck bestecken, spicken; mit etwas gut versehen'. Zur küchentechnischen Vw. gehören offenbar zwei Momente: (1) es muß eine Grundsubstanz und eine hinzukommende Substanz (nicht beschränkt auf Speck und Gewürze) geben, (2) die hinzukommende Substanz wird in geeigneter Form (mehr oder weniger dicht) in die Grundsubstanz hineingesteckt. Hopf-; Hepp-. – Siehe auch *bestecken* (dies auch als Wortvariante in Parallelrezepten).

Spieß (spiss, spisz) – 'Bratspieß (aus Metall); längliches, spitziges Stück Metall oder Holz um Dinge der Reihe nach aufzuspießen'. – 285v,8 // 287v,1 // 292r,9. – Vgl. DWb 16, 2449 ff. Vw. 1.

Spießchen, Spießlein (spisgin, spisselin) – 'Kleines spitziges Hölzchen'. Solche Hölzchen dienten wohl vor allem zum Zusammenheften oder Zusammenstecken von Bestandteilen, sodann wohl auch zum Anfassen und Umdrehen heißer Produkte beim Garen auf dem Rost. – 286r,16 // 291v,11 // 293v,11. – Vgl. DWb 16, 2452 Vw. 4. – Siehe auch *Zwecklein.*

spinferkel Siehe *Spanferkel.*

Spitze (spicze) – 'Äußeres, spitziges Ende (eines Eies)'. – 291r,21 // 291v,7.

spreuen (sprewen) – 'Streuen, ausstreuen, bestreuen mit'. – 288r,12. – Vgl. DWb 17, 59 f.

stark – (Teig) 'Dick; fest, von fester Konsistenz'. – 292v,19. – Vgl. DWb 17, 876 Vw. II 8 'stark, fest'; 884 Vw. II 21 'dickflüssig, steif'.

stat, stait Siehe *stehen.*

stehen – *(als uor stait, also dauor stat)* 'So wie es weiter oben bereits beschrieben ist; wie in einem früheren Rezept erwähnt'. Zum Querverweis auf frühere Rezepte oder Rezeptteile. – 285v,1 // 288r,1. – Siehe auch *hievor geschrieben.*

Stein – 'Steinerner Mörser zum Zerkleinern'. – 290v,3.

Steinobst (stein obisze) – 'Obst, Früchte mit einem Stein'. – 293v,15.

stoßen (stoiszen, stoszen) – **1.** 'Zerstoßen, klein stoßen oder stampfen, im Mörser zerkleinern'. – 285r,2 // 285r,7 // 285v,19 // 286v,9 // 287v,8 // 287v,15 // 288r,1 // 289v,12 // 290r,5 // 290r,16 // 290v,2 // 290v,7 // 292r,18 // 292v,6 // 292v,12 // 294r,15 // 294v,12. – Vgl. DWb 19, 506 ff. Vw. 6d; Lexer II 1219 'stampfen, zerstampfen'. – **2.** 'Etwas wohin oder wohinein stecken oder stopfen'. – 294r,20 // 290v,4 // 286r,15 // 286r,16 // 287r,18 // 291v,11. – Vgl. DWb 19, 510 ff. Vw. 8; Lexer II 1218 'stecken, schieben, setzen, legen'.

Straube (strube) – 'Schraubenförmiges Gebäckstück aus einem feinen Teig'. – 285v,3 // 285v,8 // 291v,12 // 291v,13. – Vgl. Birlinger 1865, 189 f. Anm. 27. – Siehe auch *Straubenteig.*

sträuben (struben) – *(sich s.)* 'Sich aufwerfen, Unebenheiten aufweisen, rauh emporstehen'. – 292r,4. – Vgl. DWb 19, 943 ff.; Lexer II 1251: 'starren, rauh emporstehen; sich sträuben, emporrichten'.

Straubenteig (struben deig) – 'Teig, der für die Herstellung von Strauben geeignet oder typisch ist'. – 285r,8 (als Vergleichsobjekt hinsichtlich der Konsistenz).

strauwen Siehe *streuen.*

streichen (strijchen) – **1.** 'Schieben'. – 285v,6 // 291v,5. – **2.** 'Durchpassieren'. – 290r,17 (Anm.). – Vgl. DWb 19, 1219 Vw. C 2b.

streuen (strauwe, strauwen) – 'Streuen, bestreuen mit'. – 287v,6 // 289v,9 // 293r,3 // 294r,14. – Siehe auch *spreuen.*

strube, struben Siehe *Straube, Straubenteig, sträuben.*

Stück (stuck) – 'Teilstück'. – 294r,8 // 294r,10.

Stunde (von stunt) – *(von stunt)* 'Sofort, sogleich'. – 294v,14. – Vgl. Lexer II 1268.

Stützel – 'Stütze, Säule; dünnes, rundes und längliches Teigstück, das aussieht, wie eine kleine Säule'. – 291r,3 (Anm.; vielleicht Verschreibung für *strützel* o. ä.). – Vgl. Lexer II 1283 'Stütze, Säule'.

suber, subir Siehe *sauber.*

Suffe (f.) – 'Dickflüssige Soße (auf der Grundlage von Milchrahm)'. – 291r,4 (Anm.). – Vgl. DWb 20, 1000; DiefG 543a.

Suhle (sule) – 'Ahle, Pfriem, Stechwerkzeug'. – 294v,3. – DWb 20, 1007 unter *Suhle,* eine md. Nebenform von *Säule* 'Ahle, Pfrieme', vgl. DWb 14, 1903.

Sülze, Sulze – **1.** 'Gallertartige Masse oder Flüssigkeit, Gelee, Sülze'. – 286v, 2 (oder zum Vb.) // 287r,17 // 292r,12. – Vgl. DWb 20, 1056 Vw. 3b; Trü 6, 684b f. – **2.** 'Salzige Brühe, Würzbrühe, Soße (mit salzigen, saueren bzw. würzigen Bestandteilen)'. 290r,14 // 291v,20 // siehe auch 290r,1 (*leber sulze,* mit Anm.). – Vgl. DWb 20, 1055 f. Der Zusammenhang zwischen den Vw. im Sinne von 'gallertartige Masse' und 'Würzbrühe' ist möglicherweise, daß beide für das Einlegen, Einmachen und für die mittelfristige Kon-

servierung tauglich sind. – Siehe auch *Lebersülze, Schlehensulze.*

sülzen (sulczen) – 'Eine Sülze (Gallerte oder Würzbrühe) herstellen, bei der Zubreitung von Sülze verwenden'. – 286v, 2 (oder zum N.) // 287r,4 // 287r,5.

Suppe (soppe) – 'Brühe (die beim Sieden von etwas entsteht)'. – 287v,4. – Nach DWb 20, 1220 und 1221 ist *soppe* eine auch md. belegte Form. Zur Vw. 'Brühe' siehe DWb 20, 1222 ff. Vw. 2a und 2d.

sur Siehe *Hefenteig (saurer), sauer.*

süß (susze) – 'Süß, mit süßen Zutaten'. – 292v,2. – Siehe auch *Süßes Pulver.*

Süßes Pulver (suszes puluer) – 'Süße Würzmischung aus pulverisierten Bestandteilen'. – 289v,7. – Vgl. auch MndK 85,4 *(sote pulver).*

sust Siehe *sonst.*

swinen Siehe *schweinen.*

Tag (dag, tag) – 'Tag mit 24 Stunden; Teil des Tages, an dem es hell ist'. Zur Bestimmung einer Dauer. – 294v,4 // 294v,11 // 294v,15.

Taube (dube) – 'Taube (als Zutat für eine Pastetenfüllung)'. – 290v,11.

Teig (deyg, deych, deig, teyg) – 285r,4 // 288r,14:4 // 288r,14:9 // 290v,10 // 290v,12 // 291r,5 // 291r,16 // 291v,2 // 291v,3 // 291v,4 // 292v,19 // 293v,1 // 294r,19. – Siehe auch *Eierteig, Fladenteig, Hefenteig (saurer), Straubenteig.*

Teil (teil, teyl) – **1.** 'Teilstück, Bestandteil, Teilbereich'. – 287r,15 // 291r,21. – Siehe auch *Stück.* – **2.** *(ein gut Teil)* 'Eine kräftige Portion, eine bezogen auf einen bestimmten Zweck großzügig abgemessene Menge'. – 292v,2.

Tiegel (degel) – 'Geschlossenes Kochgefäß, dreibeiniger Topf mit Stiel'. – 293v,11 (Anm.). – Zu nhd. *Tiegel, Degel,* mnd. *degel* 'Tiegel'; vgl. DWb 21, 494 f.; LübW 75b; MndK S. 49a. Nach den Hinweisen im DWb ist *degel* eine im 15. Jh. hochdt. übliche Nebenform.

Tisch (disch, diss) – 'Tisch als Ort, wo Speisen angerichtet werden'. – 285r,5 // 290v,9 // 291r,4.

Traube (drube, trube) – 'Traube, Weintraube'. – 294r,12 // 294r,16.

trocken (drocken, drucken) – **1.** 'Ohne Zugabe von Flüssigkeit, ohne Soße, ohne Brühe'. – 289r,16 (Anm.). – Vgl. DWb 22, 739 f.: »*trocken* bezeichnet das fehlen bestimmter Flüssigkeiten«; hier allerdings nur bezogen auf das Fehlen von Getränken. Die Vw. 'ohne Soße oder Brühe' bei Hopf 628. – **2.** *(trocken werden)* 'Trocknen, die Flüssigkeit verlieren, aufgrund von Flüssigkeitsverlust fest werden'. – 293r,20.

Tuch, Tüchlein (duch, duchelgin, duchelin) – 'Tuch als Hilfsmittel bei verschiedenen Zubereitungen: um etwas damit zu passieren, um etwas darauf auszulegen, um etwas darin auszupressen, um etwas in einem Tuchsäcklein in einer Flüssigkeit zu kochen'. – 286r,1 // 286v,2 // 287v,5 // 287v,9 // 287v,16 // 288r,9 // 288r,10 // 288v,3 // 288v,9 // 289v,4 // 290r,7 // 290v,8 // 292r,14 // 293v,13 // 294r,9 // vgl. auch die Anm. zu 293v,2.

über bleiben (ubir blyben) – 'Übrig bleiben, bei einer bestimmten Zubereitung als Rest nicht verwendet werden'. – 285v,14.

überglást (ubirgleset) – 'Mit glasierter Oberfläche'. – 287r,12. – Siehe auch *gläsen.*

Überhaut (ubirhut) – 'Äußere, zähfaserige und deshalb ungenießbare Deckblätter einer Pflanze'? – 289v,5. – Nach DWb 23, 305 nur in den Vw. 'verdickte Epidermis' und 'hautartiger Überzug' (mit Beleg von 1647) nachgewiesen. Nicht bei Hopf. – Siehe auch *Haut.*

ubir- Siehe *über-.*

umkehren (vmme keren) – 'Umdrehen, umstülpen, das Innere nach außen stülpen'. – 285v,13.

umringen (vmb ringen) – (mit trennbarem *um-*) 'Zusammendrehen, drehend wringen'. – 288r,10. – Nach DWb 30, 1685 f. ist *ringen* in dieser Vw. eine mitteldeutsche Sonderform zu *wringen:* »dem nördlichen *wringen* 'torquere' gelingt es, unter aufgabe des anlautenden *w,* in einen schmalen md. grenzstreifen einzudringen, so dasz sich nur dort altes **hringan* 'luctari' und **wringan* 'torquere' in die gemeinsame lautform *ringen* teilen«; »*wringen* wird für das moselfrk., rheinfrk. als 'fehlend' gebucht« (1686). Zur Vw. von *ringen* 'durch ein tuch drücken (beim bereiten von fruchtsäften, käsemachen u. dgl.' siehe DWb 30, 1686 mit weiteren Nachweisen v. a. aus dem md. und nd. Sprachgebiet und Lexer II 449. Vgl. auch BVGS 39,6.

und (vnd, vnde, vn) – Zur aneinanderreihenden Aufzählung vor allem von Zutaten und Arbeitsschritten. Sehr charakteristisch für die älteren Kochbücher. – Insgesamt ca. 500 Belege.

untereinander (vnder ein ander, vndir ein ander) – **1.** Von Bestandteilen, die zusammen und gut vermischt, durcheinander gemischt bearbeitet werden sollen. – 285r,2 // 286r,13 // 287v,5 // 288r,6 // 288v,14 // 291r,2 // 292v,6 // 293v,9. – **2.** Zur Kennzeichnung einer räumlichen Lage. – 286r,16 (Anm.). – Siehe auch *darunter.*

vadem Siehe *Fadem.*

verben Siehe *färben.*

viel (vil) – Bei der Bestimmung einer (großen) Menge oder Anzahl. – 286v,6 // 287v,1 // 287v,7 // 287v,13 // 288r,6 // 288v,13 // 288v,15 // 290r,6 // 290r,16 // 290v,5 // 291r,1 // 291r,3 // 291r,8 // 291v,17 // 292r,18 // 292v,11 // 292v,19 // 293r,9 // 293r,13 // 294r,4.

vigen bruwe Siehe *Feigenbrühe.*

vinger, visch Siehe *Finger, Fisch.*

Vogel – Zum Bezug auf nicht näher bestimmte Vogelarten oder auf Vögel, die bereits an anderer Stelle im Rezept hinreichend bestimmt sind. – 290r,2:6 // 290r,8 // 292r,15:2 // 292v,3. – Siehe auch *Reckholdervogel.*

voll (folle, vol) – 'Voll, gefüllt mit'. In Maßangaben. – 291v,4 // 293v,7.
voneinander brechen – 'Aufbrechen, entzwei brechen, auseinanderklappen'. – 291v,20 (Anm.).
Voressen – 'Vorspeise'. – 290r,9. – DWb 26, 1012 mit Hinweisen auf landschaftliche Sonderverwendungen.
vorhin – 'Vorher'. Zur Bestimmung der Reihenfolge von Arbeitsschritten. – 292v,13.

Wacholder (wacholder, wacholter, wecholter) – '(Getrocknete) Beeren vom Wacholderstrauch'. – 290v,4 f. // 292r,10. – Vgl. DWb 27, 53 ff. Vw. II 2.
Wacholderbeere (wecholtern bere) – '(Getrocknete) Beere vom Wacholderstrauch'. – 290v,3 f. (Anm.). – Vgl. DWb 27, 57.
wachsen (wassen) – 294v,13 // 294v,14. – Siehe auch *zusammenwachsen*.
Wachtel – 'Wachtel, Tetrao coturnix'. – 288v,12 // 288v,13 // 288v,16 // 288v,17:13. – Vgl. DWb 27, 173 ff. (»ein beliebtes wildpret«, 174). – Siehe auch *Wachtelbrei, Wachtelbrühe, Wachtelkraut*.
Wachtelbrei (wachtel bry) – 'Brei, der mit Wachtelbrühe gekocht wird und als Beilage zu Wachteln dient'. – 288v,15. – Vgl. DWb 27, 177 u. a. mit einem Beleg aus der Küchenmeisterei (vgl. KM B5r). Hopf 2200 'ein aus Wachteln hergestellter Brei'; je nach Deutung des Rezepts aber besser in unserer Vw. zu verstehen. Lexer III 645.
Wachtelbrühe (wachtelen bruwe) – 'Brühe, die beim Kochen von Wachteln entsteht'. – 288v,17:8 (möglicherweise nicht als Kompositium zu deuten, sondern als Nomen mit Genitivattribut). – Vgl. DWb 27, 177 mit einem Beleg aus der Übs. von Gesners Vogelbuch (1557); Lexer-.
Wachtelkraut (wachtel krut) – 'Krautzubereitung für bzw. mit Wachteln'. – 288v,11. – DWb-; Lexer-; Hopf-.
Waage (wage) – 'Gewichtswaage'. – 286v,11.
walgen – 'Rollen, wälzen'. – 291r,2. – Vgl. DWb 27, 1228 f.
wällen (gewallen) – '(Zur Pastetenform) wölben'? (oder zu *wellen* 'auswellen, flach auswalzen'?). – 290v,10 (je nach Deutung; siehe Anm.).
wann (wan) – 1. 'Wann, falls'. Zur Bezugnahme auf Zeitpunkte oder Bedingungen. – 286v,1 // 286v,10 // 287r,4 // 287r,5 // 287r,9 // 287v,6 // 289r,5 // 289v,15 // 289v,16 // 293r,21 // 294r,4. – 2. 'Denn'. Zur Kennzeichnung einer Begründung. (Begründungen sind in älteren Kochrezepten sehr selten.) – 290r,17.
war – 'Wohin'. – 294v,12.
warm – 'Warm, von mäßiger Temperatur'. – 293r,22.
wärmen (wermen) – '(Im Rahmen der Zubereitung eines Gerichts) erhitzen'. – 285r,3. – Vgl. Lexer III 786 f. nur 'warm machen, wärmen, erwärmen', ohne kochbuchbezogene Nachweise; auf eine kochspezifische Vw. 'erhitzen' deutet aber das Kompositum *werme-topf* hin (Lexer III 787). – Vgl. auch DWb 27, 2062: »selten ist gleichsetzung mit *erhitzen*« (Nachweise seit dem 15. Jh. aus Glossaren, dem Bergbau und dem Münzwesen). Nicht bei Hopf.
waschen (weschen) – '(Im Wasser) waschen, säubern, reinigen'. – 289v,2 // 291r,14 // 294v,4. – Vgl. DWb 27, 2224 ff.: die Form *weschen, wäschen* war oberdt., rheinfränkisch und auch in anderen Regionen üblich.
Wasser – Wasser als Siedeflüssigkeit, Reinigungsmittel und Flüssigkeit, die worin enthalten ist. – 287v,12 // 288r,8 // 288r,10 // 288v,7 // 289r,3 // 289r,11 // 289v,3 // 293r,7 // 294v,3.
wecholter Siehe *Wacholder, Wacholderbeere*.
Wein (wyn, win) – 'Wein (als Zutat)'. – 286r,7 // 287v,2 // 287v,11 // 287v,16 // 288r,2 // 288v,11 // 289r,17 // 290r,6 // 290r,11 // 290r,12 // 290r,16 // 291r,7 // 291r,16 // 292r,13 // 292r,18 // 292v,6 // 293r,7 // 293r,9 // 293r,18 // 293r,22 // 293v,11 // 294v,5 // 294v,15 *(gebrannter Wein)*.
Wein, gebrannter – 'Branntwein'. – 294v,15. – Vgl. Hepp 206; siehe auch Keil 1960.
Weinbeere (winber) – '(Getrocknete) Beere von der Weinrebe, (getrocknete) Weintraube, Rosine'. – 285v,11 (Anm.) // 287v,7 // 289v,8 // 290v,5 // 291r,9 (Anm.) // 293v,9.
Weinessig (win eszig) – 'Weinessig; Essig, der auf der Grundlage von Wein hergestellt wurde oder entstanden ist'. – 289v,8 (je nach Deutung; vgl. Anm.) // 289v,13 // 292v,12. – Vgl. Lexer III 902; DWb 28, 907 f.
Weinstein (wynstein) – 'Saure, kristallartige Ablagerung bei der Gärung und Lagerung des Weins'. – 293r,7. – Vgl. DWb 28, 992 f.
Weise (wise) – 'Art und Weise, Zubereitungsart, Herstellungsweise'. – 285r,4.
weiß (wijsz, wysz) – 'Von weißer Farbe'. Meist auch ein Hinweis auf die Beschaffenheit. – 285r,7 // 285v,19 // 286r,11 // 286v,2 // 288r,18 // 288v,5 // 290v,8 // 291r,16. – Vgl. DWb 28, 1181 ff. – Siehe auch *Weißbrot*.
Weiße, das (das wijsz von eyeren, eies wysz) – 'Das Weiße (vom Ei); Eiweiß, Eiklar'. – 294r,2 // 294r,3.
Weißbrot, weißes Brot (wisz brod, wysz brod, wysz brot, wysz broit, wiszbroit) – 'Brot aus feinem, weißem Weizenmehl'. – 287v,3 // 287v,10 // 288v,9 // 289v,18 // 290r,16 // 292v,11 // 293v,13 // 293v,19. – Vgl. DWb 28, 1188 »*weiszes brot* 'weizenbrot' im gegensatz zum schwarzen, roggenbrot«; 1203 'helles brot von feinem, bes. von weizenmehl'.
Welle (an der wele, in der welle) – 'Gute, üppige körperliche Verfassung (einer Gans)'. – 290r,15 (Anm.) // 290v,1. – Zur wortgeschichtlichen Deutung siehe Anm. zu 290r,15.
wellen – 1. 'Auswellen, flach auswalzen'. – 290v,10 (je nach Deutung; siehe Anm.) // 291r,6. – Vgl. DWb 28, 1428. – 2. *(in etwas w.)* 'In etwas einrollen, einwickeln'. – 285v,15.
wenig – 'Etwas, (nur) ein bißchen, eine nur geringe Menge'. – 286v,8 // 290r,6 // 290r,12. – Siehe auch *ein wenig*.
werfen – 1. 'Wohin werfen, ausstreuen'. – 294v,13. – 2. *(davon werfen)* 'Wegwerfen, nicht verwenden'. – 286r,13.
wermen Siehe *wärmen*.
Wickenblüte (wicken blut) – 'Blüte der Wicke'. – 286v,13 f. – Zu *Wicke* vgl. DWb 29, 837 ff.; zum Kompositum: DWb-, Lexer-, AVPf-; bei Megenberg

424,19 ff. keine Hinweise auf die Tauglichkeit der Wicke bei der Zubereitung von Gelee.

Wildbret (wildbrait) – '(Zubereitetes) Fleisch vom Wild'. – 292v,9. – Vgl. DWb 30, 48 ff.; Hopf 2270.

Willen – *(nach deinem willen)* 'So, wie du es gern hast; nach deinem Gutdünken'. Zur Kennzeichnung freigestellter Aspekte einer Zubereitung. – 285r,3 // 286r,8 // 292v,3. – Siehe auch *wollen.*

winden – 'Winden, drehen, wickeln, umwickeln, einwickeln'. – 288r,15 // 289v,19. – Vgl. Lexer III 900 f.

wise Siehe *Weise.*

wohl (wol) – 'Gut, gründlich, völlig'. – 285r,14 // 285v,5 // 285v,19 // 286r,7 // 286v,7 // 287r,5 // 287r,17 // 287v,9 // 287v,15 // 287v,16 // 288v,2 // 288v,6 // 288v,12 // 289r,6 // 289r,12 // 289r,18 // 289v,4 // 289v,12 // 290r,5 // 290r,7 // 290r,16 // 290r,17 // 290v,8 // 290v,10 // 290v,12 // . 290v,15 // 291r,9 // 291v,9 // 292r,4 // 292r,6 // 292r,7 // 292r,15 // 292r,17 // 292v,12 // 293r,10 // 293r,11 // 293v,4 // 294v,5. – Vgl. Lexer III 964 f.

wohlschmacken (wol smacken) (Adj.) – 'Wohlschmekkend, von gutem Geschmack'. – 285r,5. – DWb 30, 1177 nur *wohlschmack* (Adj.) 'wohlschmeckend, wohlriechend'.

wollen – 'Wollen, beabsichtigen, gern haben, bevorzugen'. Im sog. hypothetischen Rezepteingang zur Angabe der beschriebenen Zubereitung *(Wiltu machen X).* In Wendungen wie *als vil du wilt* zur Kennzeichnung, daß etwas freigestellt ist und nur von den Vorlieben, dem Gutdünken, den Plänen des oder der Kochenden abhängt. – 285r,1 // 285r,6 // 285r,11 // 285v,1 // 285v,3 // 285v,4 // 285v,10 // 285v,17 // 286r,3 // 286r,4 // 286r,11 // 286r,19 // 286v,2 // 286v,06 // 286v,10 // 286v,15 // 286v,17 // 286v,19 // 287r,04 // 287r,06 // 287r,07 // 287r,09 // 287r,11 // 287r,14 // 287r,18 // 287v,01 // 287v,06 // 287v,07 // 287v,08 // 287v,14 // 287v,19 // 288r,05 // 288r,09 // 288r,13 // 288v,01 // 288v,04 // 288v,05 // 288v,11 // 288v,15 // 288v,16 // 289r,01 // 289r,10 // 289r,18 // 289v,01 // 289v,11 // 289v,17 // 290r,01 // 290r,09 // 290r,14 // 290v,01 // 290v,05 // 290v,06 // 290v,10 // 290v,14 // 290v,19 // 291r,05 // 291r,09 // 291r,10 // 291r,14 // 291r,18 // 291v,01 // 291v,07 // 291v,12 // 291v,15 // 291v,16 // 291v,19 // 292r,06 // 292r,11 // 292v,02 // 292v,08 // 292v,13 // 292v,17 // 293r,01 // 293r,05 // 293r,21 // 293v,01 // 293v,03 // 294r,03 // 294r,04 // 294r,09 // 294v,01 // 294v,12. – Siehe auch *Willen.*

Wurst (worst) – 'Wurst, gefüllter Tierdarm'. – 289r,10 // vgl. 289r,14 f. »hyrn wornst« // 292r,9. – *Worst* ist eine mitteldeutsche Nebenform zu *Wurst,* vgl. Lexer III 1010 f.; DWb 30, 2295. – Siehe auch *Hirnwurst.*

Würze (worcze, wurcze) – 'Gewürz, Gewürzpulver'. – 286v,4 // 286v,17 // 288r,12 // 289r,19 // 291v,9 // 292r,2 // 293r,12 // 293v,5 // 293v,10 // 293v,20 // 294r,14 // 294v,6 // 294v,9.

würzen (wurczen, würczen, worczen) – 'Würzen, mit Gewürz versehen'. – 285r,2 // 285r,13 // 285v,5 // 286r,3 // 286r,14 // 287v,16 // 288r,3 // 288v,4 // 289r,12 // 289r,17 // 289v,19 // 290r,7 // 290r,17 // 290v,12 // 291r,1 // 292r,7 // 292r,19 // 292v,7 // 293r,11 // 293r,13 »dem gewurcziten« // 293r,20 // 294v,6..

Zagel (czagel) – 'Schwanz'. – 285v,19 (Schwanz, Schwanzflosse des Krebses; siehe Anm.).

zahm (czam) – 'Zahm, Haus-'. Zur Kennzeichnung von Haustieren im Ggs. zu den wild bzw. frei lebenden Gegenstücken. – 292v,4. – Vgl. DWb 31, 95–99.

zeitig (czijtig, czydig) – 'Reif'. – 292r,12 // 293r,17. – Vgl. DWb 31, 584 f. Vw. 1.

zerhacken (czuhacken) – 'Zerhacken, klein hacken, mit einem Hackmesser oder Hackwerkzeug zerkleinern'. – 292r,2. – Siehe auch *hacken, klein hacken.*

zerstoßen (czurstoszen) – 'Durch Stoßen (in einem Mörser) zerkleinern'. – 293v,4. – Siehe auch *klein stoßen.*

zertreiben (czurtriben, czu driben) – 'Zerreiben, zerquetschen, durch Reiben, Quetschen oder Pressen zerkleinern'. – 286v,8 // 287r,2 // 293r,21. – Vgl. DWb 31, 792 f.; Hopf 2322.

ziehen (czuhen) – 'Ziehen, herausziehen'. – 285v,18:1 // 285v,18:8. – Siehe auch *ausziehen, daraus ziehen, darüber ziehen, durch ziehen.*

Ziger (czeger) – 'Eine Art Frischkäse' (Beschreibungen siehe DWb). – 291v,1 // 291v,2. – Vgl. DWb 31, 930 ff.; Hopf 2336 'Käse aus Molke oder saurer Milch hergestellt, auch Quark'.

Zimtrinde (czymmenrynden) – 'Zimt in Röhren, Röllchen, als getrocknete Innenrinde des Zimtbaums' (DWb; HKl; Bailey 19). – 294v,9. – Vgl. DWb 31, 1380 (u. a. mit Nebenformen aus dem 15. Jh. wie *zymmerrinde, zimentrinde,* eine Form *zimmînrinde* aus dem 13. Jh.). – Siehe auch Lexer III 1120, 1121 und 1124 (zahlreiche Formen).

zuhauf sammenen – 'Zusammensammeln'. – 286v,7. – Vgl. DWb 32, 452 unter *zuhaufen, zuhauf* und DWb 14, 1744 unter *sammenen.*

Zunge (czunge) – 'Zunge (eines Tieres)'. – 290v,14.

zusammenheften (czusamen hefften) – 'Zusammenheften; Teile (z. B. mit kleinen Hölzchen) so durchstechen oder bestecken, daß sie aneinander hängen, aneinander haften'. – 292r,4 // 293v,10 f.

zusammenkrümmen (krymp czu samen) – '(Einmal) zusammenfalten'. – 287r,16. – Vgl. Lexer I 1755 zu *krümben.*

zusammenmachen (czu samen machen) – 'Zusammenpressen, eine Masse zu einem Teil zusammendrücken'. – 285v,14.

zusammenstreichen (czu samen strijchen) – 'Zusammenschieben (in eine bestimmte Form)'. – 285v,6.

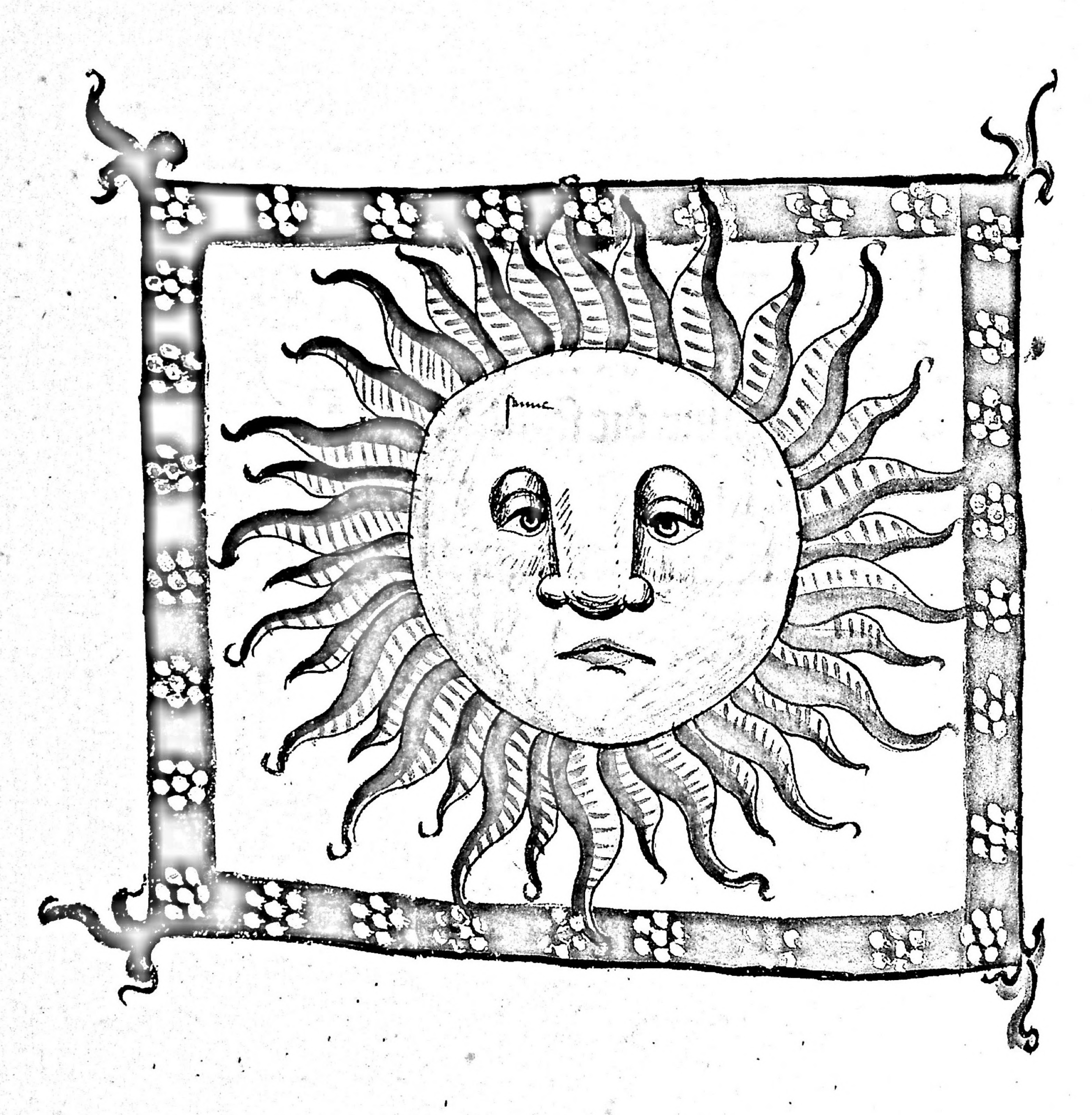
zusammenwachsen (czu samen wassen) – (Übertragen) 'Zusammenbacken, (von getrennten Stoffen) sich bei der Zubereitung verbinden'. – 294r,6 f. (Anm.).

Zwecklein (czweckly, czwicklyn) – 'Kleines spitziges Hölzchen, Ästchen'. – 294r,20 // 294r,21.

Zweifel (czwyuel) – *(Ohn allen Z.)* 'Ohne Zweifel, ohne Einschränkung, mit Sicherheit'. – 287r,9.

Zwiebel (czwibollen, zwybollen) – '(Gehackte) Zwiebel'. – 292v,16 // 293r,8.

zwier (czwirnit) – 'Zweimal, zweifach, doppelt'. – 288v,13 (Anm.). – Zum regionalen Charakter der Form *czwirnit* siehe die Anm. zur Stelle.



VII. Quellen, Hilfsmittel und Literatur

Ain sehr Künstlichs vnnd Fürtrefflichs Kochbuoch/von allerlay Speysen/auch wie man Latwergen vnnd Zucker einmachen soll/vnd sunst von anderen guotten haimlichen Künsten/(...) Durch ainen Fürnemen vnd berümbten Koch seinem Ehegemahel zuo der Letze geschenckt. Augsburg (V. Othmar) 1559. **[Letze 1559]**

Ein sehr Künstliches vnd fürtrefflichs Kochbuch/von allerley Speysen/Auch wie man Latwergen vnd Zucker einmachen sol/vnd sonst von andern guten heimlichen Künsten. (...) Durch einen fürnemen vnnd berhümbten Koch/seinem Ehegemahel zur letze geschencket. Nürnberg o.J. (um 1560). **[Letze 1560]**

Amaranthes: Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon, Worinnen nicht nur Der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden (...) Sondern auch Ein (...) Koch- Torten und Gebackens-Buch (...). Leipzig 1715. Nachdruck Frankfurt a. M. 1980.

Arnald von Villanova/Wilhelm von Hirnkofen: HJe nach volget ein loblich Tractat (...) von berayttung vnd geprachung (!) der wein zuo gesuntheyt der menschen (...). Augsburg: Bämler 1479. [GW 2538]

Baader, J. (Hg.): Nürnberger Polizeiordnungen aus dem 13. bis 15. Jahrhundert. Stuttgart 1861 (BLVS 63). Nachdruck Amsterdam 1966.

Bailey, A./Lambert Ortiz, E./Radecka, H.: Die Speisekammer. Eine illustrierte Enzyklopädie der Lebensmittel. Augsburg 1989.

Baufeld, Ch.: Kleines frühneuhochdeutsches Wörterbuch. Lexik aus Dichtung und Fachliteratur des Frühneuhochdeutschen. Tübingen 1996.

Bayerisches Wörterbuch von J. A. Schmeller. Nachdruck der von G. K. Frommann bearbeiteten zweiten Ausgabe München 1872–1877, mit der wissenschaftlichen Einleitung zur Ausgabe Leipzig 1939 von O. Maußer. München 1985. **[BWb]**

Benecke, G. F./Müller, W./Zarncke, F.: Mittelhochdeutsches Wörterbuch. Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1854–66. Mit einem Vorwort und einem zusammengefaßten Quellenverzeichnis von E. Nellmann sowie einem alphabetischen Index von E. Koller, W. Wegstein, N. R. Wolf. Fünf Bände. Stuttgart 1990. **[BMZ]**

Bertoluzza, A.: Libro di cucina del Maestro Martino de Rossi. Cucina tardomedioevale in uso alle corti degli Sforza, dei Visconti e nel Principato Vescovile di Trento. Trento 1993.

Besch, W.: Sprachlandschaften und Sprachausgleich im 15. Jahrhundert. Studien zur Erforschung der spätmittelhochdeutschen Schreibdialekte und zur Entstehung der neuhochdeutschen Schriftsprache. München 1967.

Birlinger, A.: Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Speise (Handschrift des 15. Jhds.; Germanisches Museum Nr. 20291). In: Sitzungsberichte der königl. bayer. Akademie der Wissenschaften zu München 2 (1865) 199–206. **[BRU]**

Birlinger, A.: Ein alemannisches Büchlein von guter Speise (15. Jh.; cgm 384). In: Sitzungsberichte der königlich bayerischen Akademie der Wissenschaften zu München 2 (1865) 171–199. **[ABGS]**

Birlinger, A.: Zur altdeutschen Küchensprache. In: Alemannia 6 (1878) 42–48. **[ADK]**

Birlinger, A.: Älteres Küchen- und Kellerdeutsch. In: Alemannia 18 (1890) 244–267. **[ÄKK]**

Birlinger, A.: Schwäbisch-Augsburgisches Wörterbuch. München 1864. Nachdruck Vaduz, Liechtenstein 1988. **[SAWb]**

Bock, H.: Kreütterbuch, Darin vnderscheidt Namen vnd Wurckung der Kreütter, Stauden/Hecken vnnd Beumen (...). Jetzund auffs new (...) gebessert vnd gemehret (...) Durch den Hochgelehrten Melchiorem Sebizivm (...). Straßburg (Rihel) 1577. Nachdruck München 1964.

Bock, H.: Teutsche Speißkammer (= Der Vierde theil/von den vier Elementen/Zamen vnnd Wilden Thieren/Auch Vöglen/Fischen/Milch/Käß/Butter/Honig ...). In: H. Bock: Kreütterbuch. Straßburg 1577, 397r–450v. Nachdruck München 1964.

Braekman, W. L. (Hg.): Een nieuw Zuidnederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw. Brüssel 1986.

Cockx-Indestege, E. (Hg.): Eenen Nyeuwen Coock Boeck. Kookboek samengesteld door Gheeraert Vorselman en gedrukt te Antwerpen in 1560. Uitgegeven en van Commentaar voorzien door Elly Cockx-Indestege. Wiesbaden 1971.

Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. Neubearbeitung, hg. v. der Akademie der Wissenschaften der DDR in Zusammenarbeit mit der Akademie der Wissenschaften zu Göttingen. Leipzig 1983 ff. **[DWbN]**

Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. 16 Bände (in 32 Teilbänden) und ein Quellenverzeichnis. Leipzig 1854–1971. Nachdruck München 1984. **[DWb]**

Diefenbach, L.: Glossarium Latino-Germanicum Mediae et Infimae Aetatis. Frankfurt a. M. 1857. Nachdruck Darmstadt 1997. **[DiefG]**

Diefenbach, L.: Novum glossarium Latino-Germanicum mediae et infimae aetatis. Beiträge zur wissenschaftlichen Kunde der neulateinischen und der germanischen Sprachen. Frankfurt a. M. 1867. Nachdruck Aalen 1997. **[DiefN]**

Diefenbach, L./Wülcker, E.: Hoch- und niederdeutsches Wörterbuch der mittleren und neueren Zeit. Zur Ergänzung der vorhandenen Wörterbücher insbesondere des der Brüder Grimm. Basel 1885. Nachdruck Hildesheim 1965. **[DiefW]**

Ehlert, T. u. a. (Hg.): Das Kochbuch der Karlsruher Handschrift »Aug. pap. 125«. Mskr. 1996. Erscheint in »Mediaevistik«. **[Aug. pap. 125]**

Ehlert, T.: Das Kochbuch des Spätmittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Zürich/München 1990.

Ehlert, T.: »Nehmet ein junges Hun, erträncket mit Essig«. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hg. von I. Bitsch, X. von Ertzdorff und T. Ehlert. Sigmaringen 1990, 261–276.

Ehlert, T.: Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Kühn, I./Lerchner, G. (Hg.): Von wyßheit würt der mensch geert. Festschrift für Manfred Lemmer. Frankfurt a. M. 1993, 39–64. **[KR]**

Ehnert, R. (Hg.): Kuchenmeysterey. Passau: Johann Petri, um 1486. In Abbildung hg. und mit einem Nachwort von R. Ehnert. Göppingen 1981 (Litterae 71).

Ehnert, R.: »Behalten«. Ein Beispiel für Kontextbeschreibungen bei mittelhochdeutschen Verben. In: Greule, A. (Hg.): Valenztheorie und historische Sprachwissenschaft. Tübingen 1982, 69–107.

Elsholtz, J. S.: Diaeteticon: Das ist/Newes Tisch-Buch/Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch (...) rechtmäßigen Gebrauch der Speisen/vnd des Getränks. (...) Cölln an der Spree 1682. Nachdruck Leipzig 1984.

Faccioli, E.: Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo. Zwei Bände. Mailand 1966.

Feyl, A.: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Diss. Freiburg i. Br. 1963. **[ME]**

Findebuch zum mittelhochdeutschen Wortschatz. Bearbeitet von K. Gärtner, Ch. Gerhardt, J. Jaehrling, R. Plate, W. Röll, E. Timm und G. Hanrieder. Mit einem rückläufigen Index. Stuttgart 1992. **[FBuch]**

Fischer, H./Pfleiderer, W.: Schwäbisches Wörterbuch. Sechs Bände (in sieben). Tübingen 1904–1936. **[SWb]**

Floericke, K.: Einheimische Fische. Stuttgart 1913.

Floericke, K.: Gepanzerte Ritter. Aus der Naturgeschichte der Krebse. Stuttgart 1915.

Fritz, G.: Bedeutungsbeschreibung und die Grundstrukturen von Kommunikationsformen. In: Hundsnurscher, F./Weigand, E. (Hg.): Dialoganalyse. Referate der 1. Arbeitstagung in Münster 1986. Tübingen 1986, 259–280.

Frühneuhochdeutsche Grammatik. Von R. P. Ebert, O. Reichmann, H.-J. Solms und K.-P. Wegera. Tübingen 1993. **[ERSW]**

Frühneuhochdeutsches Wörterbuch. Hg. von R. R. Anderson, U. Goebel, O. Reichmann. Band 1 ff. Berlin/New York 1986 ff. **[FNHW]**

Fuchs, L.: New Kreüterbuch/in welchem nit allein die gantz histori/das ist/namen/gestalt/statt und zeit der wachsung ... der kreüter ... beschriben/sondern auch ... derselben wurtzel/stengel/... abgebildet ... ist. Basel 1543. Nachdruck München 1983.

Furnivall, F. J.: Manners and Meals in Olden Time. London 1868.

Georges, K. E.: Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch. Achte, verbesserte und vermehrte Auflage. Bearbeitet von H. Georges. 1913. Nachdruck Hannover 1959.

Gloning, Th. (Bearb.): Das Kochbuch der Handschrift »UB Basel D II 30« aus dem 15. Jahrhundert: Transkription. Mskr. Tübingen/Gießen 1993. **[Basel D II 30]** – Eine Edition dieses Kochbuchs durch Alessandra Sorbello erscheint Ende 1998.

Gollub, [?]: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. In: Prussia 31 (1935) 118–124.

Gorys, E.: Heimerans Küchenlexikon. Mit Illustrationen von P. Schimmel. München 1975. **[Hkl]**

Grewe, R.: Hispano-Arabic cuisine in the twelfth century. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/Paris 1992, 141–148.

Hajek, H.: Daz buoch von guoter spise. Aus der Würzburg-Münchner Handschrift neu hg. Berlin 1958 (Texte des späten Mittelalters 8). **[BVGS]**

Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Hg. von H. Bächtold-Stäubli unter Mitwirkung von E. Hoffmann-Krayer. Zehn Bände. Berlin/Leipzig 1927–1942. Nachdruck mit einem Vorwort von Ch. Daxelmüller. Berlin/New York 1987. **[HDA]**

Hayer, G. (Hg.): Daz buoch von guoter spîse. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches. Eingeleitet und hg. von G. Hayer. Göppingen 1976 (Litterae 45).

Hepp, E.: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Wiswe, H.: Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970, 183–225.
Herr, M.: Schachtafelen der Gesuntheyt (...) Durch bewarung der Sechs neben Natürlichen ding (...) durch erkantnussz/cur/vnd hynlegung Aller Krankheyten (...) Aller lxxxiiij. Tafelen sonderlich Regelbuch (...). Straßburg 1533. Nachdruck Leipzig 1985.
Heyne, M.: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Leipzig 1901.
Hieatt, C. B./Lambert, C./Laurioux, B./Prentki, A.: Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/Paris 1992, 315–362.
Hopf, S.: Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. Diss. Halle 1991.
Hübner, Barth. (Hubner, B.): New Speisebüchlein: DArinnen kurtzer Vnterricht von allerley Speise vnd Tranck/so zur Menschlichen Nahrung dienlich/(...) Jetzt zum dritten mal vom Autore kurtz fur seinem Ende vbersehen (...) Auch an vielen orten verbessert. Erfurt 1603.
Jansen-Sieben, R./van Winter, J. M. (Hg.): De Keuken von de Late Middel-eeuwen. Een kookboek uit de 16de eeuw. Bezorgd en van commentaar voorzien. Amsterdam 1989.
Katalog der deutschsprachigen illustrierten Handschriften des Mittelalters. Band 1. Begonnen von H. Frühmorgen-Voss. Fortgeführt von N. H. Ott zusammen mit U. Bodemann und G. Fischer-Heetfeld. München 1991.
Keil, G.: Der deutsche Branntweintraktat des Mittelalters. Texte und Quellenuntersuchungen. In: Centaurus 7 (1960) 53–100.
Koch Buöech Gehörig Maria Gaysserin in Riedlingen. A. 1710. [Handschrift]
Konrad von Megenberg: Das Buch der Natur. Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache. Mit einem Wörterbuch. Hg. von F. Pfeiffer. Stuttgart 1861.
Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au moyen age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Sous la direction de C. Lambert. Paris/Montréal 1992.
Laurioux, B.: Le »registre de cuisine« de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V (Italie début du XVe siècle). In: Mélanges de l'Ecole française de Rome 100 (1988-2) (Moyen-Age – Temps Modernes) 709–760.
Laurioux, B.: Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen-Age. In: Jansen-Sieben, R. (éd.): Artes mechanicae en Europe médiévale. Brüssel 1989, 199–222.
Lexer, M.: Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch. 37. Auflage. Stuttgart 1983. [LexT]
Lexer, M.: Mittelhochdeutsches Handwörterbuch. Zugleich als Supplement und alphabetischer Index zum mittelhochdeutschen Wörterbuch von Benecke – Müller – Zarncke. Drei Bände. Leipzig 1872–78. Nachdruck mit einer Einleitung von K. Gärtner. Stuttgart 1992. [Lexer]
Lübben, A.: Mittelniederdeutsches Handwörterbuch. Nach dem Tode des Verfassers vollendet von Chr. Walther. Norden/Leipzig 1888. Nachdruck Darmstadt 1990. [LübW]
Maestro Martino: Libro de arte coquinaria. In: Faccioli, E. (Hg.): Arte della cucina. Band 1. Mailand 1966, 115–204.
Maister Hanns, des von Wirtenberg Koch: Guot Ding von allerlay Kochen (1460). Faksimile der Handschrift A.N.V. 12 der UB Basel. Hg. von Tupperware. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturgeschichtlicher Kommentar von T. Ehlert. Frankfurt a. M./Donauwörth 1996. [MH]
Marperger, P. J.: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium. Hamburg 1716. Faksimile hg. und mit einem Kommentar von J. Arndt und U. Fabian. München 1978.
Martellotti, A./Durante, E.: Libro di buone vivande (Buch von guter Speise). La cucina tedesca dell' età cortese. Fasano 1991.
Martin, E./Lienhart, H.: Wörterbuch der elsässischen Mundarten. Zwei Bände. Straßburg 1904–1907. Nachdruck Berlin/New York 1974. [ML]
Marzell, H.: Alphabetisches Verzeichnis der deutschen Pflanzennamen. In Verbindung mit Marzell, Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Bearbeitet von H. Marzell unter Mitwirkung von W. Wissmann. Leipzig 1958. [AVPf]
Megenberg *siehe* Konrad von Megenberg.
Le Menagier de Paris. Edited by G. E. Brereton and J. M. Ferrier. Oxford 1981.
The Oxford English Dictionary (second edition) on CD-ROM. Oxford 1992. [OED2]
Paul, H.: Deutsches Wörterbuch. Neunte, vollständig neu bearbeitete Auflage von H. Henne, G. Objartel unter Mitarbeit von H. Kämper-Jensen. Tübingen 1992. [PHO]
Paul, H./Wiehl, P./Grosse, S.: Mittelhochdeutsche Grammatik. 23. Auflage. Tübingen 1989. [PWG]
Plouvier, L.: Le »letuaire«, une confiture du Bas Moyen Age. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/Paris 1992, 243–256.

Ramge, H. (Hg.): Hessischer Flurnamenatlas. Nach den Sammlungen des Hessischen Flurnamenarchivs Gießen und des Hess. Landesamts für gesch. Landeskunde, unter Mitarbeit von S. Hassel-Schürg, U. Reuling, G. Weigel, B. Vielsmeier, H. Händler, W. Putschke. Darmstadt 1987. [HFNA]

Ramge, H.: Grundzüge der Sprachgeschichte Hessens. Typoskript Gießen 1991. (Für: W. Heinemeyer, Hg., Handbuch der hessischen Geschichte, Bd. 1.)

Ramge, H.: Grundzüge der hessischen Sprachgeschichte im späten Mittelalter und in der frühen Neuzeit. In: Hessisches Jahrbuch für Landesgeschichte 42 (1992) 1–18.

Ramge, H.: Aspekte einer Sprachgeschichte des Hessischen. Erscheint in: Besch, W. u. a. (Hg.): Sprachgeschichte. Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung. Zweite, neu bearbeitete Auflage. Berlin/New York (demn.).

Rumpolt, M.: Ein new Kochbuch/Das ist Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol/(...) allerley Speiß (...) kochen vnd zubereiten solle (...) Frankfurt a. M. 1581. Nachdruck Hildesheim/New York 1976.

Schleiermacher, F. D. E.: Hermeneutik und Kritik. Hg. und eingeleitet von M. Frank. Frankfurt a. M. 1977.

Schmidt, Ch.: Wörterbuch der Straßburger Mundart. Aus dem Nachlasse von Ch. Schmidt (1812–1895) Mit einem Porträt des Verfassers, seiner Biographie und einem Verzeichnisse seiner Werke. Straßburg 1896. [WbSM]

Schmidt, Ch.: Historisches Wörterbuch der elsässischen Mundart. Mit besonderer Berücksichtigung der früh-neuhochdeutschen Periode. Aus dem Nachlasse von Charles Schmidt. Straßburg 1901. [HWbE]

Schützeichel, R.: Mundart, Urkundensprache und Schriftsprache. Studien zur rheinischen Sprachgeschichte. Zweite, stark erweiterte Auflage. Bonn 1974 (Rheinisches Archiv 54).

Scully, T.: The Viandier of Taillevent. An edition of all extant manuscripts. Ottawa 1988.

Südhessisches Wörterbuch. Begründet von F. Maurer. Bearb. von Rud. und Rol. Mulch. Band 1 ff. Marburg 1965 ff. [SHWb]

Stammler, W.: Mittelniederdeutsches Lesebuch. Hamburg 1921.

Steffens, R.: Zur Graphemik domanialer Rechtsquellen aus Mainz (1315–1564). Ein Beitrag zur Geschichte des Frühneuhochdeutschen anhand von Urbaren. Stuttgart 1988.

Steffens, R.: Frühneuhochdeutsch in Mainz. In: Rheinische Vierteljahrsblätter 57 (1993) 177–226.

Stopp, H. (Hg.): Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart. Unter Mitarbeit von R. Ertl und A. Schmitt. Heidelberg 1980.

Stopp, H. (Hg.): Das Kochbuch der Sabina Welserin. Edition der Handschrift von 1553. Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann. Heidelberg 1980.

Stopp, H.: Zur Lokalisierung alter, besonders spätmittelhochdeutscher, literarischer Texte. In: Wirkendes Wort 14 (1964) 105–120.

Trübners Deutsches Wörterbuch. Im Auftrag der Arbeitsgemeinschaft für deutsche Wortforschung hg. von A. Götze. Fortgeführt von E. Brodführer, M. Gottschald, G. Hahn, A. Schirmer und W. Mitzka. Acht Bände. Berlin 1939–57. [Trü]

Tucher, E.: Baumeisterbuch der Stadt Nürnberg (1464–1475). Mit einer Einleitung und sachlichen Anmerkungen von F. von Weech. Hg. von M. Lexer. Stuttgart 1862. Nachdruck Amsterdam 1968.

Tupperware (Hg.): Das Buch von guter Speise. Faksimile, Nachschrift von A. Kupfer, Nachwort, Glossar. Mit einem Beitrag von T. Ehlert: »Das Buoch von guoter spise«. Donauwörth/Frankfurt a. M. 1994.

Urmson, J. O.: On grading. In: Mind 59 (1950). Dt.: Einstufen. In: Grewendorf, G./Meggle, G. (Hg.): Seminar: Sprache und Ethik. Frankfurt a. M. 1974, 140–174.

Van Winter, J.M.: Interregional influences in Medieval cooking. In: Adamson, M. Weiss (ed.): Food in the Middle Ages. A book of essays. New York/London 1995, 45–59.

Wegener, H. (Bearb.): Beschreibende Verzeichnisse der Miniaturen-Handschriften der Preussischen Staatsbibliothek zu Berlin. Fünfter Band: Die deutschen Handschriften bis 1500. Leipzig 1928.

Wegener, H. (Hg.): Küchenmeisterei. Nürnberg um 1490. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Leipzig 1939. [KM]

Weinhold, K.: Mittelhochdeutsche Grammatik. Zweite Auflage. Paderborn 1883.

Wiswe, H.: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. In: Braunschweigisches Jahrbuch 37 (1956) 19–55. Ders.: Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch. In: Braunschweigisches Jahrbuch 39 (1958) 103–121. [MndK]

Wiswe, H.: Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung. In: Niederdeutsches Jahrbuch 90 (1967) 46–62.

Wiswe, H.: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München 1970.



VIII. Zur Bedeutung des rheinfränkischen Kochbuchs in der mittelalterlichen Kochbuchüberlieferung

Von Trude Ehlert, Würzburg

Das Kochbuch im Kontext der Handschrift

Wenn man die großformatige Berliner Handschrift Ms. germ. fol. 244 vor sich hat[1], fällt als erstes der reiche Bilderschmuck vieler darin enthaltener Texte auf. Vor allem das die Handschrift einleitende deutschsprachige Lehrbuch der Astronomie weist zahlreiche Illustrationen auf, die von in den Text eingeschobenen kleinen Bildern, wie etwa den Stern- und Monatsbildern, bis zu ganzseitigen Darstellungen der Planetenkinder reichen. Am Ende des Codex sind zwei großformatige Zeichnungen eingeklebt: eine kosmographische Zeichnung, welche die Reihenfolge der Elemente und der zehn Himmelssphären wiedergibt, und ein Bruchstück einer Chiromantie, einer Handlesekunst, mit der Zeichnung zweier Hände. Die meisten der farbenprächtigen Illustrationen sind als „ungeschickte, aber unbekümmerte, frische Handwerksarbeit"[2] qualifiziert worden und stehen damit in einem gewissen Gegensatz zur Schrift, einer sorgfältigen Textura, die man als Littera textualis formata bezeichnen kann[3] und deren schwarzumrandete Initialen mit Blattgold ausgelegt sind. Dieser akribische Charakter der Schrift, die beinahe den Eindruck erweckt, als wolle der Schreiber den Duktus seiner Vorväter nachahmen, hat wohl dazu beigetragen, daß die Handschrift im Katalog von 1925 in die Mitte des 14. Jahrhunderts datiert wurde[4]. Nun handelt es sich bei der Handschrift aber um eine Papierhandschrift; die erste Papiermühle wurde in Deutschland jedoch erst 1390 errichtet, und Papier als Beschreibstoff für Handschriften setzte sich erst seit dem Beginn des 15. Jahrhunderts durch. Zudem weisen die Figuren in den Illustrationen bürgerliche Tracht aus der Zeit um 1450 auf[5], und das Wasserzeichen derjenigen Blätter, auf denen die Kochrezeptsammlung aufgezeichnet wurde, ein Ochse, deutet darauf hin, daß das Papier zwischen 1440 und 1444 produziert wurde[6]. Außerdem finden sich auf den Blättern 12[v] und 16[v] Benutzereinträge zum Jahr 1447; die Handschrift muß also nach 1440/44 und vor 1447 entstanden sein und wird daher heute allgemein um 1445 angesetzt[7]. Sie enthält gleichwohl eine der ältesten Kochrezeptsammlungen in deutscher Sprache.

Mit der Handschrift Ms. germ. fol. 244 liegt ein typisch spätmittelalterliches Hausbuch vor, ein Buchtyp, der im 14. Jahrhundert aufkommt und der eine Art Kompakt-Bibliothek für Laien darstellt, in der ein Schreiber oder ein Aufftraggeber all das zusammenstellt, was seinen Interessen und Vorlieben entspricht; dabei können neben Rechtstexten solche religiösen oder astronomischen Inhalts stehen, medizinische mit unterhaltenden Stücken oder Gebeten abwechseln. In der Berliner Handschrift sind vornehmlich astronomische, astrologische, mantische und medizinische Texte sowie neben den Kochrezepten auch Rezepte für die

Herstellung von Goldtinten und Malereifarben (darunter auch Ölfarben) versammelt. Es handelt sich also um eine Handschrift mit wissenschaftlichen Schriften, denn nach (spät)mittelalterlichem Verständnis gehörten nicht nur Astronomie und Medizin zu den Wissenschaften, sondern auch Astrologie, Geomantie (die Kunst, aus Linien und Figuren im Sand die Zukunft zu bestimmen) und Chiromantie. Daß diese Texte jedoch nicht zum Schulgebrauch, sondern vielmehr zur Information von Laien gedacht waren, läßt sich daraus erschließen, daß sie nicht in der Wissenschaftssprache des Mittelalters, dem Latein, sondern in deutscher Sprache, meist als Übersetzung aus dem Lateinischen, vorliegen.

Die Handschrift Ms. germ. fol. 244 enthält im einzelnen folgende Schriften:

1. Bl. 1^{r}–215^{v}: ein ausführliches mehrgliedriges Lehrbuch der Astronomie und Astrologie, darin[8]:
   Bl. 11^{r}–22^{v}: Kalender der Diözese Mainz
   Bl. 45^{r}–89^{v}: Von den 48 Sternbildern, deutsche Übersetzung in der Tradition des 'Liber introductorius' des Michael Scotus (ca. 1175–1234), des Hofastronomen Friedrich II., steht;
   Bl. 89^{v}–93^{v}: Von den sieben Planeten;
   Bl. 95^{r}–139^{v}; 142^{r-v}: fünf Traktate von den zwölf Tierkreiszeichen und ihrem Einfluß auf die Menschen;
   Bl. 141^{r-v}; 143^{r}–158^{v}: Vom Lauf der Sonne durch die Tierkreiszeichen und ihrem Einfluß auf die Menschen;
   Bl. 160^{r}–166^{r}: Vom Einfluß der Monate auf die Menschen;
   Bl. 174^{r}–191^{r}: Von den sieben Planeten und ihren Kindern;
   alle diese Texte zusammen stellen „die bislang umfangreichste Sammlung von deutschen Geburtsprognostiken“[9] dar;
2. Bl. 217^{r}–249^{v}: ein Losbuch[10];
3. Bl. 250^{r}–284^{v}: eine Geomantie;
4. Bl. 285^{r}–294^{v}: Kochrezepte;
5. Bl. 295^{r}: Rezepte für die Herstellung von Goldtinten;
   Bl. 295^{v}–296^{v}: leere Seiten
6. Bl. 297^{r}–301^{r}: Rezepte für Farben zur Buch- und Ölmalerei;
   Bl. 301^{v}: leere Seite
7. Bl. 302^{r}–303^{v}: Badevorschriften nach den Regeln der Diätetik;
8. Bl. 304^{r}–304^{v}: Salbenrezepte;
9. Bl. 305^{r}–306^{r}: Rezepte für Sirop, Heiltränke, Ingwerkonfekt;

daran anschließend: ein Blatt auf dem Kopf stehend eingeklebt: Zeichnung von den Elementen und den Himmelssphären;
daran anschließend: ein Doppelblatt mit einem Bruchstück einer Chiromantie (mit einer Zeichnung von zwei Händen).[11]

Bereits die Tatsache, daß jedes Textcorpus mit einem neuen Blatt, also auf einer recto-Seite beginnt, belegt die aufwendige Gestaltung der Handschrift. Auch die schwarzumrandeten Blattgoldinitialen bestätigen dies; sie zeichnen auch die Kochrezeptseiten[12] aus, die damit zu den am aufwändigsten geschmückten in der gesamten deutschsprachigen Kochrezeptliteratur des Mittelalters und der frühen Neuzeit gehören.

Wie kommen nun aber Kochrezepte in eine Handschrift, die wissenschaftliche Literatur zur

Information von Laien bereitstellt? Das ist nicht so erstaunlich, wie es für den mit dem Studium mittelalterlicher Kochrezeptliteratur nicht vertrauten Leser auf den ersten Blick erscheint: In den meisten Fällen nämlich, in denen eine Kochrezeptsammlung nicht, wie die des Meisters Hanns *des von wirtenberg koch*[13], als Monographie überliefert, sondern in eine Sammelhandschrift eingefügt ist, befindet sie sich in der Umgebung medizinischer Schriften. Auch die mittelalterliche medizinische Theorie ging nämlich davon aus, daß die Ernährung Einfluß auf die Gesundheit des Menschen habe. Die Ernährung, lat. *cibus et potus* (= Speise und Trank), gehört nach den Vorstellungen der medizinischen Theorie des Mittelalters zu den *sex res non naturales,* den „nicht natürlichen Dingen", also jenen, die dem Menschen nicht angeboren sind. Sie umfassen die Gegebenheiten, die entweder von außen oder durch sein Verhalten auf den Menschen und damit auf seine Säftemischung einwirken. Nach der aus der Antike dem Mittelalter vermittelten Auffassung enthält der Körper des Menschen die vier Körpersäfte Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle in einem ausgewogenen Mischungsverhältnis, wenn er gesund ist; eine Dyskrasie, also eine unausgewogene Mischung der Körpersäfte, dagegen führt zu Krankheit[14]. Früh, nämlich in Ansätzen bereits im Corpus Hippocraticum, ist mit der Humorallehre (der Lehre von den Körpersäften) die Vorstellung verbunden, daß eine ausgewogene und der individuellen Säftemischung eines Menschen angepaßte Ernährung die Gesundheit erhalten kann. Die Ernährungslehre ist daher Teil der in den 'Regimina sanitatis' ('Regeln der Gesundheit') behandelten Lebensführungsregeln. Das 'Regimen sanitatis' (was nichts anderes heißt als gr. *diaeta* = „Regelung der Gesundheit") hat sich im Mittelalter als derjenige Texttypus herausgebildet, der möglichst viele (idealiter alle) Anweisungen zur Regelung der *sex res non naturalis* verzeichnete.

Die erste dieser *res non naturales* ist *aer* = die Luft; sie wird nach Qualität, Temperatur und Feuchtigkeit, Geruch und Reinheit bewertet, da alle diese Faktoren auf den Körper einwirken. In diesen Bereich fallen auch die Klimaveränderungen, die sich durch die Abfolge der Jahreszeiten, durch Gestirnkonstellationen, Windverhältnisse oder die geographische Lage ergeben. Zweitens gehören zu den *res non naturalis* – wie bereits erwähnt – *cibus et potus* = Essen und Trinken. „Eine allgemeine Speisenlehre behandelt die Wirkungen von guter und schlechter, schwerer und leichter, grober und feiner Nahrung und bewertet sie nach ihren Qualitäten warm, kalt, trocken und feucht."[15] Dieser allgemeinen Speisenlehre folgt eine spezielle Lehre von den Qualitäten und der Wirkung einzelner Nahrungsmittel, die systematisch in Nahrungsmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft eingeteilt werden. Die Pflanzen werden getrennt nach Früchten, Kräutern, Gemüse, Wurzeln und Obst abgehandelt, die Tiere nach Landtieren, Fischen und Geflügel sowie deren Produkten. Getränke, soweit sie nicht, wie die Milch, tierischer Herkunft sind, werden gesondert besprochen, wobei vor allem Wasser und Wein, zuweilen auch Bier, ausführlich erörtert werden.[16]

Der dritte Bereich der *res non naturales* befaßt sich mit *motus et quies* = Bewegung und Ruhe, wobei der Einfluß maßvoller und die Gefahren übermäßiger Bewegung sowie die Auswirkung der Ruhe auf den Körper und seine Säfte beschrieben werden. Eng verzahnt mit *potus et cibus* ist der vierte Bereich: *somnus et vigilia* = Schlafen und Wachen. Hier werden nämlich nicht nur die angemessene Dauer von Schlafen und Wachen besprochen, sondern auch in welchem Verhältnis Schlaf und Nahrungsaufnahme zueinander stehen sollen.

Ebenfalls mit *cibus et potus* verbunden ist der fünfte Bereich: *excreta et secreta* (auch *repletio et inanitio, repletio et evacuatio, laxatio et constrictio humorum* genannt) = Füllung und Entleerung;

er behandelt die Körperausscheidungen, zu denen neben Stuhl, Urin, Winden und Menstrualblut auch Auswurf aus Mund und Nase sowie das Erbrechen gehören. Auch künstlich herbeigeführte Entleerungen, wie Purgieren und Aderlaß, fallen in diesen Bereich. Das Baden, das den Abgang von Schweiß regulieren kann, wird ebenfalls diesem fünften Bereich zugerechnet. Außerdem wird hier über den Einfluß des Koitus auf die Konstitution des Menschen – genauer gesagt: interessanterweise meist nur des Mannes! – gehandelt.
Der sechste Bereich schließlich, *affectus animi* (auch *accidentia* oder *motus animi* genannt) befaßt sich mit den Gemütsbewegungen oder Leidenschaften, insonderheit den sechs Affekten Zorn *(ira)*, Freude (*gaudium* oder *laetitia*), Angst *(angustia)*, Furcht *(timor)*, Traurigkeit *(tristitia)* und Scham *(verecundia)* und ihren Auswirkungen auf die Physis des Menschen.[17]
Die *res non naturales* in ihrer komplexen Gesamtheit wirken auf die Säfte, Qualitäten, Kräfte und Strukturen, kurz auf die *res naturales* des Menschen, ein und beeinflussen vor allem auch das Mischungsverhältnis der Säfte. Damit es aber nicht zu einem krankhaften Ungleichgewicht der Säfte, einer Dyskrasie, kommt, müssen die *res non naturales,* die der Mensch ja in seiner Verantwortung hat, ständig reguliert werden. Hier ist nun der Ort, an dem die Diätetik im System der mittelalterlichen Medizin anzusiedeln ist: Den *res non naturales* in der Theorie der Medizin entspricht in der Praxis die Diätetik, und zwar als alle Bereiche der *res non naturales* umfassendes System von Anweisungen, als Regelung nicht nur der Ernährung, sondern der gesamten Lebensführung. Alle Anweisungen der Diätetik zielen auf ein Gleichgewicht zwischen den Extremen, eine Ausgewogenheit der Qualitäten, der Bewegungen und Gemütsbewegungen, kurz auf die Erhaltung der Gesundheit ab.
Sehr häufig wird in den Handschriften eine Kochrezeptsammlung von einem oder mehreren solcher 'Regimina sanitatis' oder ihrer Teilstücke begleitet. In unserer Berliner Handschrift treten als Bruchstück eines 'Regimens' noch die Badevorschriften auf den Bll. 302^r–303^v auf. Auch die Rezepte für Salben, Pulver und Heiltränke (Bl. 304^r–306^r) gehören zum Bereich der Praxis der Medizin.
Die Kochrezeptsammlung der Handschrift Ms. germ. fol. 244 ist allerdings durch keinerlei Hinweise mit den diätetischen oder medizinischen Texten verbunden. Sie verfügt weder über eine Einleitung noch über eine Kennzeichnung ihres Endes. Das letzte Rezept auf Bl. 294^v ist deutlich kleiner geschrieben; ob es von anderer Hand oder nur zu einem anderen Zeitpunkt angefügt worden ist, läßt sich schwer entscheiden. Abweichend von allen anderen Rezepten trägt es eine Überschrift, und die den Rezepttext einleitende Majuskel ist weder zur Initiale vergrößert noch mit Blattgold ausgelegt.

Das rheinfränkische Kochbuch des Ms. germ. fol. 244 im Kontext der spätmittelalterlichen Kochrezeptliteratur

Ihrem Dialekt nach gehört die Berliner Handschrift ins Rheinfränkische[18]. Sie ist damit eine der wenigen bislang bekannten spätmittelalterlichen Kochrezepthandschriften, die sprachlich nicht im oberdeutschen Raum angesiedelt sind[19]. Was hingegen ihren Rezeptbestand betrifft, ist die Berliner Handschrift auf das engste mit dem südwestdeutschen Strang der Kochrezeptüberlieferung verknüpft: Die meisten Rezepte teilt unsere Handschrift mit der Münchner

Handschrift cgm 384 und der Karlsruher Handschrift Aug.pap. 125, die eine weitgehend übereinstimmende Sammlung von Rezepten in alemannischem bzw. schwäbisch-alemannischem Sprachstand aufweisen. Mit der in der Forschung als 'Alemannisches Büchlein von guter Speise' bezeichneten Rezeptsammlung aus dem cgm 384[20] sowie mit dem über diese publizierte Sammlung hinausgehenden Rezeptbestand des cgm 384 verbinden die Berliner Handschrift 48 Rezepte[21], mit dem sogenannten Reichenauer Kochbuch hat sie 46 Rezepte gemeinsam[22]. 29 Rezepte teilt die Berliner Handschrift mit dem Kochbuch des Meister Hanns[23]; davon sind 16 auch im cgm 384 und 17 auch im 'Reichenauer Kochbuch'[24] sowie sieben auch im cod. Guelf. 16.3 Aug. 4° verzeichnet[25], welcher einen Ausschnitt aus der unter Meister Hanns' Namen laufenden Sammlung bietet. Neun von den Rezepten, die die Berliner Handschrift mit Meister Hanns gemeinsam hat, lassen sich dagegen in keiner weiteren bislang bekannten Handschrift nachweisen[26]. Mit den 'Bruchstücken aus einem alemannischen Büchlein von guter Speise', die Birlinger aus der Handschrift 20.291 des Nürnberger Germanischen Nationalmuseums publizierte, hat die Berliner Handschrift zwölf Rezepte gemeinsam[27]; davon stehen zehn auch im 'Reichenauer Kochbuch'[28] sowie im cgm 384[29] und acht auch bei Meister Hanns[30].

Spärlich fällt dagegen die Rezeptgemeinschaft mit den der südostdeutschen Tradition angehörenden Kochrezeptsammlungen aus: Nur zwei Rezepte weisen gewisse Ähnlichkeiten auf mit solchen aus dem ältesten deutschsprachigen Kochbuch, dem 'Bůch von gůter spîse'[31], drei stimmen überein mit Rezepten aus dem Inntal[32], zwei mit denen des Meister Eberhard[33]. Ein Rezept hat die Berliner Handschrift gemeinsam mit den von Gollup veröffentlichten Rezepten aus dem Deutschen Orden[34]; allerdings auch nur eines mit der noch unveröffentlichten Basler Handschrift D.II.30[35], die zwar einige Gemeinsamkeiten mit der südwestdeutschen Überlieferung, repräsentiert durch Meister Hanns, aufweist, aber ansonsten mehr Übereinstimmungen mit der südostdeutschen Tradition zeigt.

Die hohe Anzahl von Rezepten, die meist weitgehend wörtlich mit denen der Parallelüberlieferung übereinstimmen, läßt vermuten, daß der Schreiber sie nicht aus mündlicher Überlieferung bezog, sondern über schriftliche Vorlagen verfügte. Da aber das Ms. germ. fol. 244 älter ist als alle hier zitierten Handschriften mit Parallelrezepten mit Ausnahme des 'Bůchs von gůter spîse'[36], können diese Handschriften nicht als Quellen der Berliner Handschrift fungiert haben. In allen Fällen, in denen Übereinstimmungen zwischen dem Ms. germ. fol. 244 und anderen Rezepthandschriften bestehen, bilden die gemeinsam tradierten Rezepte keine Blöcke[37], sondern weichen in der Reihenfolge von den parallele Rezepte bietenden Handschriften ab. Das läßt den Schluß zu, der Schreiber des Ms. germ. fol. 244 habe entweder nicht auf die gleichen Vorlagen zurückgegriffen wie die Schreiber der Parallelhandschriften oder habe die Rezepte aus verschiedenen Vorlagen willkürlich (oder nach noch zu erforschenden Prinzipien) vermischt. Für diese letzte Annahme spricht, daß in den Parallelhandschriften, soweit sie untereinander übereinstimmen, häufig, ohne daß dafür inhaltliche Gründe erkennbar wären, blockartige Übereinstimmungen zu konstatieren sind, so vor allem zwischen dem cgm 384 (der das sog. 'Alemannische Büchlein von guter Speise' enthält) und der Karlsruher Handschrift Aug.pap. 125 einerseits sowie zwischen Meister Hanns und dem cod. Guelf. 16.3. Aug. 4° andereseits[38].

Stets hat der Schreiber des Ms. germ. fol. 244 auch den Dialekt der Rezepte seinen Schreibgewohnheiten angeglichen, die möglicherweise auch mit dem Dialekt seines Auftraggebers

übereinstimmten. Gelegentlich weichen seine Fassungen in der Wortwahl und der Wortstellung leicht von der Parallelüberlieferung ab. Das führt dazu, daß die im Ms. germ. fol. 244 mit dem cgm 384 und dem 'Reichenauer Kochbuch' übereinstimmenden Rezepte sich in dieser Fassung weit mehr von den Parallelüberlieferungen unterscheiden als die Versionen des cgm 384 und des Aug.pap. 125 untereinander. Der Schreiber hat die vorgefundenen Rezepte also offensichtlich sprachlich seiner Kommunikationsgemeinschaft oder der Sprache seines Auftraggebers angepaßt.

Zum Aufbau und zur Zusammensetzung des rheinfränkischen Kochbuchs

Nicht nur hinsichtlich der sprachlichen Anpassung und der Auswahl der Rezepte aus unterschiedlichen Quellen ist der Kompilator eigenständig tätig geworden. Er hat auch, und das ist in spätmittelalterlich-frühneuzeitlichen Kochrezeptsammlungen durchaus unüblich, die Rezepte ansatzweise nach sachlichen Gesichtpunkten geordnet.
39 der Rezepte beschreiben die Zubereitung von Speisen, die kein Fleisch enthalten, die also als Fastenspeisen gelten können. Diese 39 Rezepte sind in sechs mehr oder weniger kompakten Blöcken[39] angeordnet, die jeweils von einer kleineren Gruppe von fleischhaltigen Speisen[40] unterbrochen werden, welche insgesamt 20 Rezepte ausmachen. In die beiden letzten Gruppen der Fleischspeisen integriert erscheinen auch einige Rezepte für Soßen[41], die größtenteils als Beigabe zu Fleischgerichten gedacht sind. Dieser Systematik nicht einordnen lassen sich die *Galrei*-Rezepte[42] am Anfang der Sammlung, die Hinweise zur Herstellung von Geliermitteln enthalten.
Mit der Einteilung in Fasten- und Fleischspeisen entspricht die Handschrift mittelalterlichen Speisegewohnheiten. Bekanntlich war ja das Essen im Mittelalter viel stärker als in unserer heutigen abendländischen Gesellschaft abhängig nicht nur von natürlichen Bedingungen, sondern auch von sozio-kulturellen Normen. Zu diesen sozio-kulturellen Normen gehörte auch der liturgische Kalender, der festlegte, daß an gut 130 Tagen pro Jahr kein Fleisch gegessen werden durfte. Religiöse Speisegebote waren aber nicht nur an bestimmte Termine gebunden; auch Personengruppen sind im Mittelalter davon betroffen. So untersagt die Benediktinerregel (cap. 36,9) den Mönchen, das Fleisch vierfüßiger Tiere zu essen.
Erlaubt sind nach dem Fastengebot in seiner strengen Auslegung nur Getreideprodukte, Gemüse und Fisch, also auch keine Eier, keine Milch und keine Milchprodukte (wie z. B. Butter, Quark oder Käse). Obgleich diese erst ab 1491 offiziell gestattet sind, findet man schon lange vorher Fastenspeisepläne wie Fastenrezepte, in denen sehr wohl Eier, Milch und Käse vorkommen. Bemerkenswert an der Rezeptsammlung des Ms. germ. fol 244 ist nun gerade, daß in den ausdrücklich als Fastenspeisen bezeichneten Gerichten der Rezepte Nr. 1–3 keine Eier und keine Milch erwähnt werden; allerdings ist in den Rezepten Nr. 1 und 2 von einem *erhabendem deyge* (Nr. 1) bzw. von *fladen* und von einem *strüben deig* (Nr. 2) die Rede, in welchen die erwähnten Nüsse und Feigen bzw. der Fischrogen gebacken werden sollen, und da es kaum vorstellbar ist, daß solche Teige ohne tierische Fette und ohne Eier hergestellt werden können, treten diese in der Fastenzeit eigentlich zu vermeidenden Zutaten hier eher versteckt auf.
Daß aber das Verbot von Eiern in der Fastenzeit noch bewußt war, dafür spricht die im Rezept Nr. 8 ausdrücklich für die Fastenzeit angebotene Alternative: In dieser Zeit sollen die gefüllten

Krebse nicht mit Eiern, sondern mit Semmelmehl „und entsprechende(n) andere(n) Zutaten, die in der Fastenzeit erlaubt sind" angemacht werden: *Aber in der fasten so nym broszem brodes vor die eyer vnd ander dinck daz czu der fasten gehoret vnd fulle sij damit.* Und in Rezept Nr. 59 werden in Fett ausgebratene Apfelwürfel als Ersatz für Grieben in der Fastenzeit angepriesen; allerdings sollen sie *in smalcze buttern oder oley* (Schmalz, Butter oder Öl) angebraten werden: die Verwendung der tierischen Fette stand offenbar nicht in gleichem Maße unter Verdikt. Auch die anderen fleischlosen Speisen enthalten oftmals als Zutaten tierische Fette, Eier, Milch oder Milchprodukte.

Auffällig häufig findet sich unter den Fleischspeisen Leber als Ausgangsprodukt, darunter auch Hirschleber, die ja nur dem Adel zugänglich war, der das Privileg der Hochwildjagd genoß[43]; an Innereien kommen auch Hirn und Lunge vor[44]. Ebenso zahlreich wie die Leberrezepte sind Rezepte für Geflügelzubereitungen, allerdings wird dabei zwischen Wachteln, Gans und Huhn unterschieden[45], wobei für Gänse vor allem einige Varianten von Füllungen angegeben werden[46]. Die Häufigkeit der Verwendung von Geflügel ist nicht erstaunlich, da es sich dabei um Tiere handelt, das hausnah gehalten wurden und deren Fleisch daher ständig zur Verfügung stand, nicht zuletzt durch die Zehntabgaben der Bauern, und die auch im Kloster Verwendung finden konnten.

Relativ unpräzise sind die Angaben zu den Gewürzen; lediglich die teuren Importgewürze Pfeffer und Safran werden je acht Mal ausdrücklich erwähnt[47]; Zimt und Muskat treten nur in dem Rezept zur Konservierung von Nüssen auf (Nr. 74). Von den einheimischen Kräutern wird vor allem Petersilie verwendet[48]. Meist wird aber nur verlangt, die Speise solle gewürzt oder mit Würzpulver bestreut werden, was einen Rezipienten voraussetzt, der weiß, welche Gewürze zu welchen Speisen passen. Zugleich spricht diese ungenaue Anweisung gegen die Vermutung, die Rezepte sollten nur theoretisch diätetische Zwecke erfüllen; denn gerade wenn auf die Ausgewogenheit der Primärqualitäten in der Nahrung wert gelegt wird, müßten auch die Gewürze präzise angegeben werden, da sie entscheidend zur Temperierung, zur richtigen Mischung, der diätetischen Qualitäten der Nahrung beitragen.

Der hohe Anteil an fleischlosen Gerichten, der ja über 50% aller Rezepte ausmacht, und die relativ große Anzahl von Geflügelgerichten unter den Fleischspeisen lassen den Schluß zu, daß die Rezeptsammlung, die wohl doch eher für die Umsetzung in die Praxis bestimmt gewesen ist und nicht als ernährungstheoretischer Teil der Gesundheitsregeln gedacht war, im Auftrag von geistlichen Benutzern zusammengestellt wurde. Das Auftreten von Hirschleber, wenn auch nur in einem einzigen Rezept, und das Rezept für Kalbskopf, das eine Oberschichtenspeise beschreibt, sowie die Verwendung der teuren Importgewürze Pfeffer und Safran deuten auf eine gesellschaftlich privilegierte Stellung des Auftraggebers (oder Sammlers) hin.

Die Frage nach dem Auftraggeber

Wer kommt nun als Auftraggeber des Kochbuchs und damit wohl auch einer solchen Sammelhandschrift in Frage? In der Diözese Mainz ist da sicherlich in erster Linie an den erzbischöflichen Hof zu denken, der zweifelsohne die nötigen Mittel besaß, um sowohl die in den Kochrezepten geforderten exotischen Gewürze zu beschaffen als auch eine üppig illustrierte Handschrift wie das Ms. germ. fol. 244 herstellen zu lassen; das Interesse an wissen-

schaftlichen Texten wird man in den gebildeten Kreisen des Bischofhofes allemal voraussetzen dürfen, allerdings wohl auch die Kenntnis der Kirchen- und Wissenschaftssprache Latein, womit die Benutzer des Hausbuchs nicht unbedingt auf dessen deutsche Übersetzungen angewiesen gewesen wären.

In der Zeit der Entstehung der Handschrift, also um 1445, regierte Dietrich Schenk von Erbach als Erzbischof und Kurfürst von Mainz[49]. Er war am 6. Juli 1434 vom Domkapitel zum Erzbischof gewählt worden, nachdem er, als Sohn Eberhards X. Erbschenken von Erbach um 1390 geboren, im Alter von wohl 23 Jahren zuerst 1413 als Domherr in Mainz bezeugt ist, 1421 von seinem Vorgänger im Amt, dem Erzbischof Konrad III. von Mainz, den Hof Tiergarten zum Geschenk erhalten hatte und 1429 als Domkantor befördert worden war. In seine Regierungszeit fällt das Basler Konzil, auf dem die Bischöfe 1439 die Absetzung des Papstes Eugen IV. betrieben.

In diesem Kirchenstreit bewegte Dietrich die deutschen Bischöfe zur Neutralität und versuchte, deren Position gegenüber Papst und König auf dem Frankfurter Kurfürstentag 1445 und beim Frankfurter Kurverein 1446 durch eine Verlängerung dieser Neutralität abzusichern. Seine Politik führt ihn in einen Gegensatz zur Kurie und zugleich zur der Kurie freundlich gesinnten Politik des Kaisers. Diese Haltung erlaubte ihm jedoch, die Rolle des Vermittlers in innerdeutschen Konflikten einzunehmen: So trat er 1447 für die gebannten Erzbischöfe von Trier und Köln ein, wirkte 1448 als Schiedsrichter in einem Streit zwischen Köln und Kleve sowie 1458 zwischen dem Erzbischof von Trier und dem Herzog von Jülich. Es scheint gleichwohl, daß ihn Reichspolitik nicht sonderlich interessierte, überließ er doch die ihm zustehende Leitung der Reichskanzlei 1441 dem Erzbischof Jakob von Trier. Umso mehr war er bemüht, seinem Sprengel durch Verträge mit benachbarten Fürsten den Frieden zu sichern und im Inneren die nach Emanzipation von der Bischofsherrschaft strebende Stadt Mainz seiner landesherrlichen Gewalt zu unterstellen[50]: Im Verfassungsgesetz von 1444 konnten die Zünfte ihre Ansprüche auf Teilhabe an der Leitung der Stadt weitgehend durchsetzen; und auf Ersuchen des Bürgermeisters und des Rates der Stadt erteilte in eben demselben Jahr König Friedrich III. dem Kurfürsten Ludwig von der Pfalz sogar den Auftrag, die Stadt Mainz zu schützen. Allerdings schränkte er diesen Auftrag alsbald dahingehend ein, daß dieser Schutz weder dem Erzbischof noch dem Stift zum Schaden gereichen dürfe, ja daß diese Verpflichtung zum Schutz nichtig sei, sofern dieser dem Erzbischof oder dem Stift schade[51]. Bemerkenswert ist, daß Dietrich nicht nur „als friedliebend und klug, nach außen hin prachtliebend, im Persönlichen jedoch sparsam" galt, sondern auch „als gastfrei und Freund der Jagd"[52]. Diese Bemerkungen legen sogleich die Frage nahe, ob nicht im Auftrag dieses Erzbischofs das Hausbuch habe entstehen können, das unter anderem auch eine Sammlung von Kochrezepten enthielt. Ebensogut könnte der Auftraggeber der Handschrift Ms. germ. fol. 244 allerdings auch aus Kreisen des Patriziats stammen, das in Konkurrenz mit den Zünften um die Jahrhundertmitte darnach strebte, die Bischofsherrschaft über die Stadt Mainz abzuschütteln.

Der Zeitraum, in dem nach den Indizien der paläographischen Befunde die Handschrift Ms. germ. fol. 244 mit einiger Wahrscheinlichkeit in der Gegend von Mainz oder wenigstens von einem aus der Gegend von Mainz stammenden Schreiber angefertigt wurde, ist zugleich auch der Zeitraum, in dem in Mainz und in Straßburg Johannes Gutenberg die Kunst erfand, Bücher mit beweglichen Lettern zu drucken. Gutenberg verließ Mainz wegen des Streites zwischen Patriziern und Zünften spätestens 1430 und ging nach Straßburg, wo er ab 1434

bezeugt ist. Aus Straßburg ging er 1444 fort, offenbar um nach Mainz zurückzukehren, wo er jedoch erst 1448 wieder nachweisbar ist[53]. Daß auch das Patriziat offensichtlich Interesse an Büchern und an ihrer Vervielfältigung hatte, zeigt das Beispiel des Johann Fust, der Gutenberg zunächst mit beträchtlichen Summen unterstützte, dann aber, als dieser seine Schulden nicht bezahlen konnte, gegen ihn prozessierte, seine Druckereieinrichtungen übernahm und mit dessen Gehilfen Peter Schöffer selbst zum Verleger wurde.
Die in konservativem Stil und äußerst akribisch geschriebene Handschrift Ms. germ. fol. 244 entstand also in einer Zeit und in einer Umgebung, in der für die Technik der Vervielfältigung von Büchern eine neue Ära anbrach, und sie stellt doch zugleich für viele der in ihr überlieferten Rezepte den ältesten Textzeugen dar.



Anmerkungen

1. Die Sigle Ms. germ. fol. 244 steht für Manuscriptum germanicum im Folio-Format, d. h. in der Größe eines nur einmal gefalzten Blattes, also von etwa 40–45 cm Höhe.
2. Beschreibende Verzeichnisse der Miniaturen-Handschriften der Preußischen Staatsbibliothek zu Berlin. 5. Band: Die deutschen Handschriften bis 1500. Von Hans Wegener. Leipzig 1928, S. 58.
3. Zur Bezeichnung der Schrift vgl. M. G. Lieftinck: Pour une nomenclature de l'écriture livresque de la période dite gotique. In: Nomenclature des Écritures Livresques du IX[e] au XVI[e] siècle. Premier colloque internationale de Paléographie latine, Paris 28–30 avril 1953. Paris 1954 (= Colloques internationaux du Centre National de la Recherche Scientifique. Sciences Humaines IV), S. 15–34, bes. S. 16 fig. 13. Norbert H. Ott meint, die Handschrift Ms germ. fol. 244 sei durchgehend von einer Hand geschrieben, vgl. Norbert H. Ott: Katalog der deutschsprachigen illustrierten Handschriften des Mittelalters. Bd. 1: Begonnen von Hella Frühmorgen-Voss. Fortgef. v. Norbert H. Ott zusammen mit Ulrike Bodemann u. Gisela Fischer-Heetfeld. München 1991 (= Veröffentlichungen der Kommission für deutsche Literatur des Mittelalters der Bayerischen Akademie der Wissenschaften), S. 376; allerdings lassen sich Unterschiede sowohl in der Größe als auch im Neigungswinkel der Schrift von Bl. 294[v] an erkennen; auch sind dort die hohen Schäfte der Buchstaben b, h, k, l deutlicher gespalten als auf den Blättern davor.
4. Hermann Degering: Kurzes Verzeichnis der germanischen Handschriften der preußischen Staatsbibliothek. Leipzig 1925, S. 236. Der Irrtum ist hauptsächlich wohl auf die Nennung der Jahreszahl 1356 in einem Horoskop auf Bl. 2[r] zurückzuführen, die als Datierungsanhaltspunkt mißdeutet wurde.
5. Vgl. dazu Wegener (wie Anm. 2), S. 58 f.
6. Briefliche Mitteilung vom 24. 05. 97 durch Frau Bibliotheks-Amtsrätin Eva Ziesche von der Staatsbibliothek Berlin an Herrn Christian Suda. Wir danken Frau Ziesche für die Bestimmung des Wasserzeichens: Es handelt sich um Piccard Vierfüßler VI, 1031 + 1033. Wir danken Herrn Christian Suda für die Überlassung dieser Mitteilung.
7. Vgl. dazu Wegener (wie Anm. 2), S. 55; ferner: Glanz alter Buchkunst. Mittelalterliche Handschriften der Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz Berlin. Hrsg. v. Thilo Brandis und Peter Jörg Becker. Wiesbaden 1988, S. 198: um 1445 (ohne Begründung); Ott (wie Anm. 3), S. 375 datiert unter Verweis auf Benutzereinträge zum Jahr 1447 auf fol. 12[v] und fol. 16[v] auf „um 1445". – Die (falsche) Datierung offensichtlich von Degering übernommen haben Constance B. Hieatt, Carole Lambert, Bruno Laurioux, Alix Prentki: Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. In: Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires, sous la direction de Carole Lambert. Montréal (Les Presses de l'Université), Paris (Champion-Slatkine) 1992, S. 315–379, hier S. 323, Nr. 7.
8. Vgl. zur Gliederung Ott (wie Anm. 3), S. 340 f. u. S. 375 f.
9. Nigel Palmer, Klaus Speckenbach: Träume und Kräuter. Studien zur Petroneller „Circa instans"-Handschrift und zu den deutschen Traumbüchern des Mittelalters. Köln, Wien 1990, S. 218.
10. Losbücher sind im Spätmittelalter beliebte Wahrsagetexte, die Orakelsprüche enthalten, welche durch Zufallsverfahren, wie z. B. Würfeln oder Stechen oder mit Drehscheiben, gefunden werden. Sie wurden von der Kirche teils als harmloses Spiel geduldet, teils aber auch abgelehnt und verfolgt.
11. Vgl. dazu auch Degering (wie Anm. 4), S. 35.
12. Die Farbrezepte (ab fol. 295[r]) sind von derselben Hand notiert, die auch das Rezept für schnellwachsende Petersilie (fol. 294[v]) aufschrieb; die dort konstatierte Veränderung des Initialenschmucks wird hier fortgeschrieben: die Blattgoldinitialen sind zugunsten von einfachen roten, nur wenig vergrößerten Majuskeln aufgegeben.
13. Vgl. Meister Hannsen, *des von wirtenberg koch*. (Faksimile der Handschrift A. N. V. 12 der Universitätsbibliothek Basel). Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth 1996.
14. Vgl. Hippocrates: De natura hominis 4, 5, 7, 8; in: Der Arzt im Altertum. Griechische und lateinische Quellenstücke von Hippokrates bis Galen. Hrsg. v. Walter Müri. Mit einer Einführung von Hermann Grensemann. München, Zürich [5]1986, S. 190–192.
15. Heinrich Schipperges u. Wolfram Schmitt: Geist und Überlieferung der Regimina sanitatis. In: Tacuinum sanitatis. Das Buch der Gesundheit.

Hrsg. v. Luisa Cogliati Arano. Einführung von Heinrich Schipperges und Wolfram Schmitt. München 1973, S. 18.

16. Vgl. Schipperges, Schmitt (wie Anm. 15), S. 18.
17. Zu den *res non naturales* generell vgl. Schipperges, Schmitt (wie Anm. 15), S. 18 f.
18. Vgl. dazu Kap. V: Zum Schriftdialekt; ferner: Wegener (wie Anm. 2), S. 55 verweist die Handschrift ins Mittelrheinische; als Indiz führt er den Kalender der Diözese Mainz an; Brandis und Becker, in: Glanz alter Buchkunst (wie Anm. 7), S. 198 lokalisieren die Handschrift nach Rheinfranken, Diözese Mainz; auch Palmer, Speckenbach (wie Anm. 9), S. 178 nennen sie rheinfränkisch; ebenso Ott (wie Anm. 3), S. 376.
19. Soweit bisher bekannt, sind außerhalb dieses Sprachraumes sonst nur noch anzusetzen: 1. das von Hans Wiswe herausgegebene mittelniederdeutsche Kochbuch des 15. Jahrhunderts der Wolfenbütteler Handschrift 1213 Helmst. (Hans Wiswe: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. In: Braunschweigisches Jahrbuch 37/1956, S. 19–55; vgl. dazu auch: Hans Wiswe: Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch. In: Braunschweigisches Jahrbuch 39/1958, S. 103–121); 2. eineinhalb niederdeutsche Rezepte im Stockholmer Arzneibuch; sie werden vom Herausgeber allerdings als veterinärmedizinische Rezepte bezeichnet (Agi Lindgren: Ein Stockholmer mittelniederdeutsches Arzneibuch aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Stockholm 1967 [= Acta Universitatis Stockholmiensis, Stockholmer Germanistische Forschungen 5], S. 131); 3. die Kölner Handschrift G. B. 4° 27 des Stadtarchivs Köln, die eine handschriftliche Fassung der 'Küchenmeisterei', des ersten gedruckten deutschen Kochbuchs, enthält.
20. Die meisten Rezepte dieses Codex wurden publiziert von Anton Birlinger: Ein alemannisches Büchlein von guter Speise. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Philos.-hist. Cl. 1865, S. 171–199. Übereinstimmungen zwischen Ms. germ. fol. 244 (erste Nummer) und dem alemanischen Büchlein von guter Speise (= ABGS + Nr.): Nr. 1 = ABGS Nr. 52; Nr. 2 = ABGS Nr. 54; Nr. 6 = ABGS 32; Nr. 7 = ABGS Nr. 9; Nr. 8 = ABGS Nr. 8; Nr. 16 = ABGS Nr. 50; Nr. 18 = ABGS Nr. 13b; Nr. 19 = ABGS Nr. 2; Nr. 20 = ABGS Nr. 34; Nr. 22 = ABGS Nr. 36; Nr. 28 = ABGS Nr. 43; Nr. 29 = ABGS Nr. 41; Nr. 32 = ABGS Nr. 4; Nr. 33 = ABGS Nr. 44; Nr. 34, Z. 4–8 = ABGS Nr. 5, Z. 2–6; Nr. 35 ähnlich ABGS Nr. 12a; Nr. 36 = ABGS Nr. 18; Nr. 37 ähnlich ABGS Nr. 18–20; Nr. 39 = ABGS Nr. 1a; Nr. 40 = ABGS Nr. 11; Nr. 41 = ABGS Nr. 51; Nr. 44 = ABGS Nr. 57; Nr. 45 weniger ausführlich als ABGS Nr. 23; Nr. 47 ähnlich ABGS Nr. 56; Nr. 48 ähnlich ABGS Nr. 26; Nr. 49 = ABGS Nr. 25; Nr. 50 = ABGS Nr. 39; Nr. 51 ähnlich ABGS Nr. 17; Nr. 53, Z. 3–6 = ABGS Nr. 5, Z. 1–6 sowie Nr. 14, Z. 3–8; Nr. 54 ähnlich ABGS Nr. 5, Z. 6–9 (Nr. 53 und 54 sind im ABGS Nr. 5 also e i n Rezept); Nr. 55 = ABGS Nr. 13d; Nr. 56 = ABGS Nr. 13g; Nr. 57 = ABGS Nr. 20; Z. 4–6; Nr. 59 = ABGS Nr. 47; Nr. 66 nur geringfügige Ähnlichkeit mit ABGS Nr. 29; Nr. 72 hat entfernte Ähnlichkeit mit ABGS Nr. 20. Die Abfolge der Rezepte ist in beiden Handschriften unterschiedlich.
21. Siehe Anm. 20 sowie über die von Birlinger publizierten Rezepte hinaus (die erste Nummer bezeichnet die Rezeptnummern nach der Berliner Handschrift, Angaben über den cgm 384 mit Folio und Zeilenangabe): Nr. 10 = cgm 384, fol. 78ʳ, Z. 16–22; Nr. 11 = cgm 384; fol. 78ʳ, Z. 8–15 (ein Rezept mit dem vorigen); Nr. 23 = cgm 384, fol. 77ᵛ, Z. 24–78ʳ, Z. 7; Nr. 24 = cgm 384; fol. 77ᵛ, Z. 15–23; Nr. 30 = cgm 384; fol. 76ᵛ, Z. 17–77ʳ, Z. 2 (*suss gumpost*) nur Z. 17–21; Nr. 31 = cgm 384; fol. 76ᵛ, Z. 22–77ʳ, Z. 2 (ein Rezept mit dem vorigen); Nr. 40 = cgm 384; fol. 76ʳ, Z. 4–12; Nr. 60 = cgm 384; fol. 76ᵛ, Z. 10–16 (*gumpost);* Nr. 61 = cgm 384; fol. 77ʳ, Z. 3–10 (*Schlech gumpost);* Nr. 62 = cgm 384; fol. 76ʳ, Z. 18–21; Nr. 74 = cgm 384; fol. 77ʳ, Z. 18–77ᵛ, Z. 4. Die Reihenfolge der Rezepte stimmt nicht überein.
22. Vgl. dazu: Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek. Edition und Kommentar. Von Trude Ehlert in Verbindung mit Patrick Benz, Rick Chamberlin, Diana Finkele, Barbara Gölz, Erwin Heidt, Wolfgang Höhne, Ruth Karasek, Heike Kränkel, Birgit Mayer, Eberhard Müller, Annette Roser und Nicole Wolf. In: Mediävistik 9/1996, S. 135–188. Übereinstimmungen zwischen Ms. germ. fol. 244 (erste Nummer) und dem Reichenauer Kochbuch (zweite Nummer): Nr. 1 = Nr. 77; Nr. 2 = Nr. 82 (mit leichten Abweichungen); Nr. 6 = Nr. 46; Nr. 7 = Nr. 12; Nr. 8 = Nr. 11, vgl. auch Nr. 33; Nr. 15 = Nr. 74; Nr. 16 = Nr. 70; Nr. 18 = Nr. 17; Nr. 19 = Nr. 5 (etwas länger); Nr. 20 = Nr. 48; Nr. 22 = Nr. 50; Nr. 23 ähnlich Nr. 102; Nr. 24 = Nr. 100 u. 101; Nr. 28 = Nr. 59; Nr. 29 = Nr. 57; Nr. 30, Z. 1–4 = Nr. 95; Nr. 31 = Nr. 95 (ab Z. 3); Nr. 32 = Nr. 7; Nr. 33 = Nr. 60; Nr. 35 ähnlich Nr. 14; Nr. 36 = Nr. 29; Nr. 37 ähnlich Nr. 30; Nr. 39 = Nr. 1; Nr. 40 = Nr. 86; Nr. 41 = Nr. 76; Nr. 44 = Nr. 85; Nr. 45 = Nr. 36; Nr. 47 = Nr. 83; Nr. 48 = Nr. 40; Nr. 49 = Nr. 38; Nr. 50 = Nr. 54; Nr. 51 ähnlich Nr. 28; Nr. 53, Z. 1–3 = Nr. 73; Nr. 53, Z. 3–6 = Nr. 8, Z. 1–4 und Nr. 18, Z. 3–7; Nr. 54 ähnlich Nr. 8, Z. 4–7 (Nr. 53 und 54 bilden in Aug. pap. 125 also ein Rezept); Nr. 55 = Nr. 20; Nr. 56 = Nr. 23; Nr. 57 = Nr. 31; Z. 3–5; Nr. 59 = Nr. 66; Nr. 60 = Nr. 93; Nr. 61 = Nr. 96; Nr. 62 = Nr. 88; Nr. 66 nur geringfügige Ähnlichkeit mit Nr. 43; Nr. 72 ähnlich Nr. 30 und 31; Nr. 74 = Nr. 98. Wie aus der Aufstellung ersichtlich, stimmen die Rezepte nicht in der Abfolge überein.

23. Meister Hannsen, *des von wirtenberg koch* (wie Anm. 13). Die erste Nummer bezeichnet die Rezeptnummern nach der Berliner Handschrift, die zweite die Nummern nach der Edition des Kochbuchs des Meister Hanns (= MH). Nr. 1 = MH Nr. 114; Nr. 2 = MH Nr. 20 (2. Hälfte) und Nr. 113 (2. Hälfte); Nr. 3 = MH Nr. 110 (MH: *rephöner* statt *felthuner*); Nr. 5 = MH Nr. 117; Nr. 12 = MH Nr. 285 (mit leichten Abweichungen im Vokabular); Nr. 15 = MH Nr. 14; Nr. 16 = MH Nr. 116; Nr. 22 ähnlich MH Nr. 126; Nr. 28 ähnlich MH Nr. 19; Nr. 29 = MH Nr. 121; Nr. 36 = MH Nr. 282 (mit leicht abgewandelter Wortstellung); Nr. 37 ähnlich MH Nr. 283; Nr. 41 = MH Nr. 118 (andere Mengenangabe beim Mehl), ähnlich auch MH Nr. 120; Nr. 42 = MH Nr. 119 (ohne Titel); Nr. 45 ähnlich MH Nr. 280; Nr. 46 ähnlich MH Nr. 146 (nur Käse, kein Frischkäse); Nr. 47 ähnlich MH Nr. 115; Nr. 48 ähnlich MH Nr. 281; Nr. 51 ähnlich MH Nr. 228; Nr. 57 ähnlich MH Nr. 283; Nr. 65 = MH Nr. 263; Nr. 67 = MH Nr. 270; Nr. 68 = MH Nr. 271; Nr. 69 = MH Nr. 278; Nr. 70 = MH Nr. 279; Nr. 71 ähnlich MH Nr. 281; Nr. 72 = MH Nr. 283; Nr. 73 = MH Nr. 286; Nr. 75 = MH Nr. 284. – In vier Fällen stimmen jeweils zwei aufeinanderfolgende Rezepte mit zwei auch bei Meister Hanns aufeinanderfolgenden Rezepten überein.
24. Gemeinsam mit Meister Hanns und zugleich mit dem „Alemannischen Büchlein von guter Speise" bzw. dem cgm 384 hat die Berliner Handschrift die Nummern 1, 2, 3, 16, 22, 28, 29, 36, 37, 41, 45, 47, 48, 51, 57, (72); gemeinsam mit dem „Reichenauer Kochbuch" führt die Berliner Handschrift die Nummern 1, 2, 3, 15, 16, 22, 28, 29, 36, 37, 41, 45, 47, 48, 51, 57, (72).
25. Der Herzog-August-Bibliothek Wolfenbüttel danke ich für die Überlassung von Mikrofilmaufnahmen des cod. Guelf. 16.3. Aug. 4°. Die erste Nummer bezeichnet die Rezeptnummer der Berliner Handschrift, der cod. Guelf. wird mit fol. und Zeilenzahl zitiert: Nr. 3 = cod. Guelf. 16.3, fol. 188[v], Z. 12–24; Nr. 15 = cod. Guelf. 16.3, fol. 192[r], Z. 13–19; Nr. 22 = cod. Guelf. 16.3, fol. 192[v], Z. 20 – fol. 193[r], Z. 3; Nr. 41 ähnlich cod. Guelf. 16.3 fol. 191[v], Z. 9–15; Nr. 42 = cod. Guelf. 16.3 fol. 191[v], Z. 16–23; Nr. 46 ähnlich cod. Guelf. 16.3, fol. 197[v], Z. 4–9; Nr. 47 ähnlich cod. Guelf. 16.3, fol. 191[r], Z. 7–13.
26. Es sind dies (nach den Nummern der Berliner Handschrift) die Rezepte Nummer 5, 12, 65, 67, 68, 69, 71, 73 und 75.
27. Vgl. Bruchstücke aus einem alemanischen Büchlein von guter Speise. 15. Jhd. Hrsg. v. Anton Birlinger. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Philos.-hist. Cl. 1865, S. 199–206. Die erste Nummer bezeichnet die Rezeptnummer nach der Berliner Handschrift, die zweite gibt Seitenzahl und Rezeptnummer nach Birlingers Edition an; dafür wurden die Rezepte von mir durchnumeriert. Gemeinsam sind: Nr. 16 = Bruchstücke 199, Nr. 3; Nr. 17 ähnlich Bruchstücke 199, Nr. 1; Nr. 22 = Bruchstücke 204, Nr. 16; Nr. 29 ähnlich Bruchstücke 201, Nr. 8; Nr. 35 = Bruchstücke 200, Nr. 5; Nr. 37 = Bruchstücke 200, Nr. 6; Nr. 39 = Bruchstücke 201, Nr. 10; Nr. 40 = Bruchstücke 202, Nr. 12; Nr. 41 = Bruchstücke 202, Nr. 13; Nr. 42 = Bruchstücke 203, Nr. 14; Nr. 47 = Bruchstücke 203, Nr. 15; Nr. 72 = Bruchstücke 200, Nr. 6. Bemerkenswert ist ein kleiner übereinstimmender Block in den Nummern 40–42 des Ms. germ. fol. 244 (= Nr. 12–14 in der Nürnberger Handschrift 20291); in unmittelbarer Umgebung erscheinen auch noch die Nummern 10 (hier Nr. 39) und 15 (hier Nr. 47); das könnte auf eine gemeinsame Quelle hindeuten.
28. Es sind dies die Nummern (nach der Berliner Handschrift): 16, 22, 29, 35, 37, 39, 40, 41, 47, (72).
29. Es sind dies ebenfalls die Nummern (nach der Zählung der Berliner Handschrift) 16, 22, 29, 35, 37, 39, 40, 41, 47, (72).
30. Es sind dies die Nummern (der Berliner Handschrift) 16, 22, 29, 37, 41, 42, 47, 72; davon sind Nr. 16, 22, 29, 37, 41 und 47 auch im ABGS bzw. im „Reichenauer Kochbuch" zu finden, während Nr. 72 nur bei Meister Hanns eine ziemlich genaue Parallele hat, Nr. 20 des ABGS jedoch nur entfernte Ähnlichkeit mit Nr. 72 hat; Nr. 42 ist auch im Kochbuch aus dem Inntal überliefert; vgl. dazu: Berthilde Danner: Alte Kochrezepte aus dem bayerischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst und Volkskunde 12/1970, S. 118–128, dort Nr. 6.
31. *Diz Bůch von gůter spise.* Faksimiles des Bůchs von gůter spise. Hrsg. im Auftrag von Tupperware. Donauwörth [2]1994. Ferner: Daz bůch von gůter spîse. Aus der Würzburg-Münchner Handschrift neu hrsg. v. Hans Hajek. Berlin 1958 (= Texte des späten Mittelalters 8). Ähnlichkeiten bestehen zwischen den Nummern (nach der Berliner Handschrift) 17 und „Bůch von gůter spîse" (= BvgS) Nr. 71 sowie zwischen Ms. germ. fol. 244 Nr. 20 und BvgS Nr. 25.
32. Edition vgl. Anm. 30; es sind dies die Rezepte (die erste Nummer verweist auf die Berliner Handschrift, die zweite auf die der Edition von Danner): Nr. 6 = Nr. 4; Nr. 41 = Nr. 5, ähnlich auch Nr. 7; Nr. 42 = Nr. 6.
33. Vgl. Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst u. Volkskunde 5/1961, S. 352–366; ferner: Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Phil. Diss. Freiburg/Br. 1963. Als Parallelen anzusehen sind: Nr. 22 = ME Nr. 5; Nr. 70 ähnlich ME Nr. 17.

34. Archivrat Dr. Gollup: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. Prussia 31/1935, 118–149: Nr. 47 entspricht Gollup, S. 124, Z. 4–9; sprachlich sind diese Rezepte der oberdeutschen Tradition zuzuordnen, inhaltlich zeigt die Sammlung in acht Fällen Rezeptgemeinschaft mit dem „Bůch von gůter spîse", gehört also dem südostdeutschem Überlieferungsstrang zu, vgl. dazu auch Gollup, S. 118. Daneben teilt sie aber auch fünf Rezepte mit Meister Hanns, und 16 Rezepte verbinden sie mit der Basler Handschrift D.II.30.
35. Die Handschrift D.II.30 der Basler Öffentlichen Universitätsbibliothek enthält 65 Rezepte; davon liegen mir drei Transkriptionen vor: Alix Prentki: Les traités culinaires du sud de l'Allemagne à la fin du moyen age. D.E.A. E.H.E.S.S. 1985 (mit freundlicher Genehmigung der Verfasserin und des Betreuers Jean-Louis Flandrin; Alessandra Sorbello: Un ricettario tedesco del XV secolo. Codice D.II.30 della Biblioteca Universitaria di Basilea. Tesi di Laurea, Catania 1990/91 (mit freundlicher Genehmigung der Verfasserin); Thomas Gloning (Gießen 1993; mit freundlicher Genehmigung des Verfassers); zitiert wird nach der Transkription von Gloning (= D.II.30). Es entspricht Nr. 47 der Berliner Handschrift der Nr. 50 (fol. 307[rb], Z. 2–27).
36. Vgl. dazu die Angaben zu den Entstehungszeiten bei Hieatt et al. (wie Anm. 7), S. 322 f.: Meister Hanns: 1460; Basel D.II.30: 1462/1467; S. 327: Inntal-Handschrift ca. 1500; S. 343: cgm 384: Drittes bis viertel Viertel des 15. Jhs.: S. 345: *Daz Bůch von gůter spîse:* 1345–54; S. 347: Bruchstücke aus einem alemanischen Büchleins von guter Speise: 1492/94; zu Aug.pap. 125 vgl. Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek. Edition und Kommentar (wie Anm. 22), S. 136: um 1470. Zum cod. Guelf. 16.3. Aug. 4° vgl. Die Augusteischen Handschriften. Beschrieben von Otto von Heinemann. 4. Codex Guelferbytanus 77.4.Aug.2° bis 34 Augusteus 4°. Frankfurt/M. 1966 (= Kataloge der Herzog-August-Bibliothek Wolfenbüttel. Die Alte Reihe. Nachdruck der Ausgabe 1884–1913. 7. Band. Die Augusteischen Handschriften 4), S. 195: 16. Jahrhundert.
37. Die einzige Ausnahme stellen die Rezepte Nr. 10–14 der „Bruchstücke" (Nürnberg 20.291) dar, die den Rezepten der Berliner Handschrift 39–42 entsprechen, also in der Reihenfolge übereinstimmen, wobei allerdings Nr. 11 fehlt, vgl. Anm. 27.
38. Vgl. dazu Das Reichenauer Kochbuch (wie Anm. 22) sowie Meister Hannsen (wie Anm. 13), S. 347, Anm. 10.
39. 1. Block: Rezepte Nr. 1–9, (10–15 *Galrei*-Rezepte), 16; 2. Block: Rezepte Nr. 20–23; 3. Block: Rezepte Nr. 26 und 27; 4. Block: Rezepte Nr. 30 und 31; 5. Block: Rezepte Nr. 41–49; 6. Block: Rezepte Nr. 58–61 und 65, 67–71, 73;
40. Rezepte Nr. 18 und 19; 24 und 25; 28 und 29; 32–40; 50 und 51, 53, 56, 57, 64, 66, 72.
41. Es sind dies die Rezepte Nr. 34, 36, 38, 54, 55, 62, 63.
42. Rezepte Nr. 10–14 sowie die Herstellung einer Sülze mit Rehhaut.
43. So in den Rezepten Nr. 18 (Hirschleber), 19, 32, 33, 34, 35, 53.
44. Vgl. Rezepte Nr. 28 (in Wurst verarbeitet), 35 (mit den weniger wertvollen Teilen des Hasen verarbeitet); 66 (als eine Art Püree vom Hirn).
45. Vgl. die Rezepte Nr. 24 und 25 (Wachteln), 36 (Gans), 39 (Taube und Huhn), 50 (Huhn), 53 (Lebersauce mit Krammetsvögeln zu Hühnern und anderen Vögeln).
46. Vgl. Rezepte Nr. 37, 56, 57, 72.
47. Pfeffer in Rezept Nr. 5, 7, 16, 19, 37, 40, 55, 71; Safran in Rezept Nr. 9, 11, 20, 30, 36, 40, 43, 47.
48. Vgl. Rezept Nr. 21, 24, 28, 38, 47, 57; Rezepte zur schnellen Aufzucht von Petersilie bieten Nr. 75 und 76.
49. Zu Kurmainz und Dietrich von Erbach vgl. Neue deutsche Biographie. Hg. von Otto Graf zu Stolberg-Wernigerode et al. (Historische Kommission bei der bayerischen Akademie der Wissenschaften). Bd. 3, Berlin 1957, S. 679 f. (= NDB); Allgemeine deutsche Biographie. Hg durch die Historische Commission bei der Königl. Akad. d. Wiss. Bd. 5, Leipzig 1877, S. 185 f.; Eduard Ziehen: Mittelrhein und Reich im Zeitalter der Reichsreform 1356–1504. Bd. I: 1356–1491. Frankfurt/M. 1934, S. 60–62, 80–115; Ingrid Heike Ringel: Studien zum Personal der Kanzlei des Mainzer Erzbischofs Dietrich von Erbach (1434–1459). Mainz 1980 (= Quellen und Abhandlungen zur mittelrheinischen Kirchengeschichte 34).
50. Vgl. Ziehen (wie Anm. 49), S. 61.
51. Vgl. Ziehen (wie Anm. 49), S. 89.
52. NDB (wie Anm. 49), S. 680.
53. Vgl. dazu: Ferdinand Geldner: Das Helmespergersche Notariatsinstrument in seiner Bedeutung für die Geschichte des ältesten Mainzer Buchdrucks. In Hans Widmann (Hg.): Der gegenwärtige Stand der Gutenberg-Forschung. Stuttgart 1972, S. 91–121, bes. S. 98 f.

IX. Zu den Abbildungen

Von Hans Robert Adelmann

Das Kochbuch in der Berliner Sammelhandschrift ist nicht illustriert, das Gesamtwerk aber reich bebildert. Es ist nicht die große Kunst des späten Mittelalters bei den Zeichnern zu finden, sondern, wie es von Wegener richtig geschildert wird, eine frische, unbekümmerte und wohl auch etwas ungeschickte Handwerksarbeit, die immerhin trotz fehlender Proportionen die Themen verständlich und zum großen Teil plakativ anfaßt. Drei Zeichner sind in der Handschrift durch ihre Verschiedenartigkeit zu erkennen. Wenn auch anonym, so hat doch jeder seine Eigenart. Zwei davon stellen wir vor, um etwas vom Gesamteindruck dieses Werkes einzufangen.
Auffallend sind bei dem ersten die Bildrahmen, die mit einfachem, gepunkteten Deckweißornament und kräftigen, primitiven Ranken verziert sind. Die Figuren sind etwas unproportioniert und ohne große Charakteristik gemalt. Es sind Federzeichnungen, die mit Wasser- und kräftigen Deckfarben bemalt sind. Gelegentlich sind Bleistiftvorzeichnungen erkennbar. Eindeutig läßt sich die Kleidung als bürgerliche Tracht um 1450 beschreiben.
Der Zeichner der Monatsbilder (das Beispiel ist auf Seite 56) hat seine Federzeichnungen nur mit Wasserfarben bemalt und alle Monatsbilder in einfarbige, einfache Rahmen gestellt. Hier ein essendes Paar am Tisch mit dem typischen Gebäck dieser Zeit. Die bürgerliche Tracht ist um 1450 einzuordnen. Die Arbeiten dieses Zeichners sind eher skizzenhaft und flüchtig, wohl die Arbeit eines Dilettanten.
Insgesamt enthält die Sammelhandschrift 137 Illustrationen unterschiedlicher Größe. Unsere kleine Auswahl gibt einen Einblick in die Themenwelt und den Bilderreichtum, der hier zu finden ist.

Der Einband wurde von einer etwa gleichzeitigen Handschrift der Berliner Staatsbibliothek abgenommen.

Literatur zu den Abbildungen der Handschrift

Katalog der deutschsprachigen illustrierten Handschriften des Mittelalters. Band 1. Begonnen von H. Frühmorgen-Voss. Fortgeführt von N. H. Ott zusammen mit U. Bodemann und G. Fischer-Heetfeld. München 1991, 375 ff.
Wegener, H. (Bearb.): Beschreibende Verzeichnisse der Miniaturen-Handschriften der Preussischen Staatsbibliothek zu Berlin. Fünfter Band: Die deutschen Handschriften bis 1500. Leipzig 1928, 55–59.

Inhalt

